



WELCOME



WILLKOMMEN!

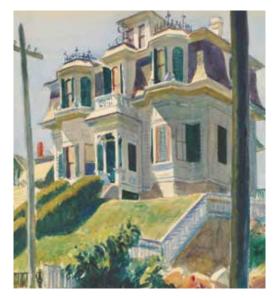
Auf nach Chicago! Weltberühmte Architekten haben der drittgrößten Stadt der Vereinigten Staaten ein unverwechselbares Gesicht verliehen und Gangster wie Al Capone ihre Geschichte geprägt. Der Kaugummi hatte in der spannenden Metropole am Südwestufer des Michigansees seinen Durchbruch - Spiderman und die Bluesbrothers ihren Spaß. Wenn Sie zwischen den Wolkenkratzern windigen Gestalten wie "The Hawk" begegnen möchten oder herausfinden wollen, welche ikonischen Schätze des Amerikanischen Realismus sich im Art Institute of Chicago verbergen, sind Sie auf den folgenden Seiten gut aufgehoben. Kleiner Tipp zu Letzterem: Hier kommen die allseits bekannten und vielfach parodierten Werke der Ausnahmekünstler Edward Hopper und Grant Wood ins Spiel. Was das Thema Kulinarik betrifft, ist natürlich bei der beliebten Kaumasse, die uns einst William Wrigley Junior bescherte, noch lange nicht Schluss: Von der obligatorischen "Deep Dish Pizza" bis zum ausgefallenen Drei-Sterne-Dinner gibt es in der facettenreichen Stadt

alles, was das Herz begehrt. Das mussten wir selbstverständlich einmal etwas genauer unter die Lupe nehmen. DIY-Fans aufgepasst - ein ebenso alltagstaugliches wie zeitgeistiges Burger-Rezept, obendrein noch vegan, findet sich ebenfalls in dieser Ausgabe. Doch alles verraten wir noch nicht. Was könnte sich wohl hinter dem Stichwort "XXL" verbergen, wenn es, wie in unserem Fall, garantiert nichts mit Kleidergrößen zu tun hat? Besonders die leidenschaftlichen Gastgeber unter Ihnen sollten diesem übergroßen Geheimnis unbedingt auf die Spur gehen. Und noch eine Frage: Erliegen Sie manchmal auch dem Charme des Unperfekten? Freigelegte Ziegelwände, alte Metall-Fragmente, schnörkellose Vintage-Möbel, Kochplätze mit Werkstatt-Feeling – in einer Stadt wie Chicago lässt der lässige Industrial Style nicht lange auf sich warten: Lassen Sie sich von unseren charakterstarken Loft-Küchen und weiteren Design-Highlights in ihren urbanen Bann ziehen. Wir wünschen viel Freude beim Lesen und eine gute Zeit!

Ihr Günther Comploj

Comploj's Wohnwelt OHG

Gampenstraße 31, 39010 Tscherms, Italien Telefon +39 0473 562351, Telefax +39 0473 562844 www.comploj.it, info@comploj.it



Amerikanischer Realismus Edward Hopper und Grant Wood



Hart aber herzlich Industrie-Look in der Küche



Vertikale Architektu Wolkenkratzer

Seite 1

EDITORIAL

Willkommen in Chicago!

Seite 3

FERNBLICK

Einzigartiges Chicago

Seite 14

FREISCHEIN

Urbane Nächte gewinnen

Seite 18

ZU GAST

Meisterwerk in Schwarz und Gold

Seite 24

GENUSS

Alles nur gekaut – William Wrigley Seite 28

GENUSS

Amerikas Gourmetropole

Seite 32

GENUSS

Veganer Double Cheese Burger

Seite 34

ZEITGEIST

Küchen für Gastgeber

Seite 40

ZEITGEIST

Al Capone

Seite 42

AMBIENTE

Industrial Style – die große Freiheit Seite 46

AMBIENTE

Produkte mit einer Prise Chicago

Seite 48

KUNST & BAU

Hart am Wind – Wolkenkratzer

Seite 52

KUNST & BAU

Dem Realismus ins Auge geblickt

Seite 58

KOLUMNE

Großstadtdschungel

Küchen&Design Magazin Online



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: Wahyu97 Frank Lloyd Wright – einer der bedeutendsten Architekten Nordamerikas.

Weitere Bildquellen: Adobe Stock, Benjamin Antony Monn, Gregor Hofbauer, Olaf Becker, shutterstock, unsplash

Druck:

RMO Druck GmbH München



KÜCHEN MIT IHRER PERSÖNLICHKEIT

Das Team von Comploj's Wohnwelt macht aus Ihrer Küche ein Zuhause. Wie? Mit viel Erfahrung und Know-how, dem Gespür für zeitgemäßes Design und jeder Menge Leidenschaft.



In der kleinen Südtiroler Ortschaft Tscherms, etwa 6 Kilometer südlich von Meran gelegen, vollbringt Günther Comploj mit seinem engagierten Team ganz Großes. Hier werden nicht nur geschmackvolle Küchen entworfen und Möbel namhafter Designer angeboten, sondern auf Wunsch auch komplette Wohnkonzepte entwickelt und äußerst professionell umgesetzt. Und zwar so, dass man sich während des gesamten Projekts entspannt zurücklehnen kann.

Nach dem Motto "Einfach guten Service bieten – das ist uns nicht genug" übernimmt Comploj's Wohnwelt die gesamte Koordination der einzelnen Gewerke, bis hin zur fristgerechten Lieferung und präzisen Montage durch hauseigene Handwerker.

Gut beraten ist halb geplant

Dieses Rundum-sorglos-Paket beginnt mit einem ausführlichen Beratungsgespräch. Schließlich sollte sich der Mensch nicht einer Küche oder einem Raum anpassen, sondern im besten Fall der gesamte Raum dem Menschen. Und jeder Mensch ist völlig anders. Es nützt die außergewöhnlichste Einrichtung nichts, wenn sie nicht zum Bewohner passt. Deshalb ist es besonders wichtig, im Vorfeld möglichst viel

über den Geschmack, die Persönlichkeit und die Gewohnheiten des Kunden zu erfahren, um dann – immer mit Blick auf die räumlichen Gegebenheiten und das Budget – die perfekte Lösung zu finden.

Qualität hat viele Gesichter

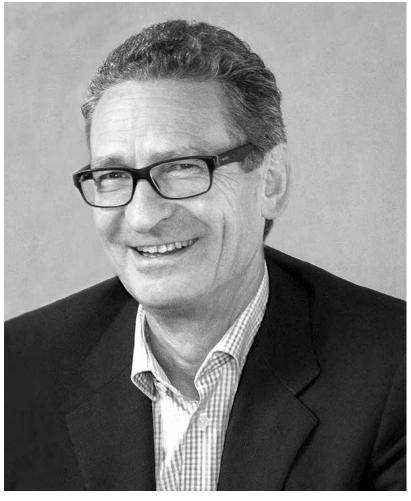
Ob es letztendlich die ergonomisch angepasste, schlichte High-Tech-Küche aus Edelstahl wird, mit höhenverstellbarer Kochinsel und unauffälligem Abzugsschlitz statt ausladender Dunstabzugshaube, oder die avantgardistische Koch-Werkstatt aus biologischem Naturholz samt historischen Fliesen aus dem Portugal-Urlaub, das weiß man



AUF EINEN BLICK

über 40 Jahre Erfahrung | persönliche, stilsichere Beratung und Planung | exklusive Küchen – von minimalistisch bis opulent | eigene Tischlerei für maßgerechte Sonderanfertigungen und individuelle Einzelstücke | das Rundum-sorglos-Paket durch die Koordination sämtlicher Gewerke | termingerechte Lieferung und professionelle Installation durch hauseigene Monteure | ganzheitliche Wohnkonzepte, inklusive Licht- und Farbplanung | großzügige Ausstellungsfläche mit hochwertigen Möbeln von Europas führenden Designern | unser guter Ruf kommt nicht von ungefähr – auf Comploj's Wohnwelt ist Verlass | Make-up für Ihre Wohnung: persönliche Farb- und Stilberatung inklusive Feinabstimmung der Materialien | alles auf Maß: durchdacht bis in den letzten Winkel | Lichtplanung – wir lassen Sie nie im Dunkeln sitzen | Bilder, Vorhänge, Stoffe dank Deko-Service. Preis – günstiger, als Sie glauben | reden wir darüber.

vorher nie. Sicher ist nur, dass es bei den Küchen von Comploj's Wohnwelt fast nichts gibt, was es nicht gibt. Sonderwünsche werden hier in Tscherms als willkommene Herausforderung gesehen – und dank hochwertiger Materialien, neuester Küchentechnik, der hauseigenen Schreinerei und der unerschöpflichen Kreativität des Teams auch gleich sorgfältig in die Tat umgesetzt. Eines haben allerdings alle Küchen, die Comploj's Wohnwelt verlassen, gemeinsam: die erstklassige Qualität und ein Design, das zu 100% am Puls der Zeit ist, aber keinem kurzlebigen Trend unterworfen.



"Zuhause ist mehr als ein Raum. Es ist ein Gefühl, das den Menschen umgibt."

Günther Comploj, Inhaber Comploj's Wohnwelt

COMPLOJ'S WOHNWELT OHG, TSCHERMS





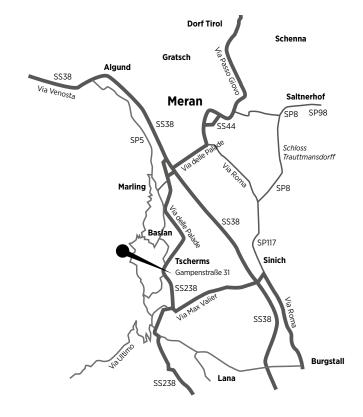
Comploj's Wohnwelt OHG Gampenstraße 31, 39010 Tscherms, Italien

T +39 0473 562351, F +39 0473 562844 info@comploj.it www.comploj.it

 $\\ \ddot{\text{O}} \text{ffnungszeiten:}$

Mo – Fr: 8.00 bis 12.00 Uhr und 14.00 bis 18.00 Uhr Sa: nach Vereinbarung











"Windy city" Chicago – urbaner Abenteuerspielplatz mit außergewöhnlichem Charme

Text: Julia Maier

Barrack Obama wohnte und arbeitete 20 Jahre in Chicago, der lebendigen und innovativen Wirtschaftsmetropole, die weitaus mehr zu bieten hat als ihre weltbekannte Skyline. Längst vorbei sind die düsteren Tage, an denen übelriechende Schlachthöfe das Straßenbild prägten oder korrupte Gangsterbanden das Tagesgeschehen an sich rissen. Die Stadt mit der turbulenten Vergangenheit hat sich vom ungeliebten Entlein in einen stolzen Schwan verwandelt. Weichgewaschen ist hier trotzdem nichts, und gerade ihre kleinen Ecken und Kanten verleihen der Millionenmetropole am Michigansee ihren atemberaubenden Charakter.

Wer Chicago kennenlernen möchte, dem stehen dafür gleich drei Möglichkeiten zur Verfügung: zu Wasser, zu Lande und aus der Luft. Erstere bietet sich natürlich schon deshalb an, weil die drittgrößte Stadt der Vereinigten Staaten direkt am Südwestufer des Lake Michigan liegt. Mit rund 58.000 Quadratkilometern - seine Fläche ist damit größer als die Schweiz - gehört er zur Gruppe der fünf großen Seen Nordamerikas, bekannt als die "Great Lakes". Von dort aus gelangt man in den Chicago River - ein weiteres prominentes Gewässer dieser Metropole, und ein ungewöhnliches noch dazu. Die ehemalige Lebensader hat entscheidend dazu beigetragen, dass Chicago sich zu einem bedeutenden Handelsplatz entwickeln konnte. Heute wird der Fluss hauptsächlich für touristische Bootstouren genutzt, die sich Architektur-Fans nicht entgehen lassen sollten: Ob tagsüber oder bei Sonnenuntergang - wer von Bord aus die spektakuläre Skyline an sich vorbeiziehen sieht, wird sich in diese Stadt verlieben. Selbst die insgesamt 38 beweglichen Brücken, die den Chicago River überspannen, sind

Chicago von A bis Z:

Außergewöhnliches: Skyline, Architektur

Bundesstaat: Illinois

Chicago Bulls: Basketball-Profiliga

Dort geboren: Walt Disney, Harrison Ford

Einwohner: mehr als 2,7 Millionen Fläche: 606 Quadratkilometer Größe: drittgrößte Stadt der USA Höhe: 179 m über dem Meeresspiegel Ideale Reisezeit: Mai bis September

Jahr der Gründung: 1833

Kältester Monat: Januar (-11 °C)
Lage: Südwestufer des Michigansees
Möglicher Schneefall: November bis April
Nachbarstädte: Aurora, Naperville, Rockford
Obligatorisches Essen: Chicago Style Hot Dog
Pilsen: Stadtteil der Künste, kreativer Hotspot

Regenreichster Monat: April Sonnigster Monat: Juni

The Loop: Geschäftsviertel, Herz der Stadt

Universitäten: University of Chicago plus 28 weitere

Verkehr: Promille-Grenze ist 0,8 Wärmster Monat: Juli (29 °C) X-trem hoch: Willis Tower, 442 m

Y: Symbol für den Chicago River und seine Arme Zeitverschiebung: 7 Stunden hinter Mitteleuropa



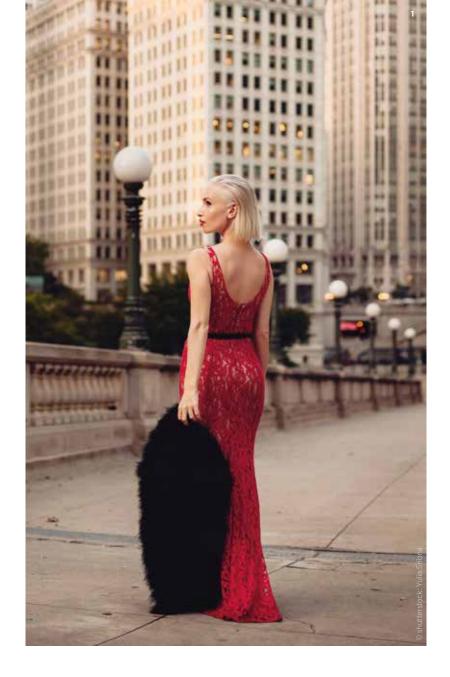
Nostalgie am Straßenrand: Namensgeber der Tankstellenkette "Phillips 66" war die legendäre Route 66, deren östlicher Endpunkt in Chicago liegt

So heiß die Sommer in Chicago sind, so kalt sind die Winter: Wie große Scherben liegt die Eisschollen an diesem strahlend schönen Januartag auf dem Chicago River

eine kleine Sensation. Kurioses hat der Fluss allerdings auch zu bieten. Nicht nur, dass jedes Jahr am Saint Patrick's Day sein Wasser dank eines pflanzlichen Farbstoffs in einem leuchtenden Grün erstrahlt, auch seine Fließrichtung wurde umgekehrt. Die Stadt Chicago hat ihren Wasserarm leider nicht immer so pfleglich behandelt und wertgeschätzt wie in den letzten Jahren. Im 19. Jahrhundert war er stark verunreinigt und das Wasser geradezu gesundheitsgefährdend, so dass man beschloss, ihn fortan nicht mehr wie von der Natur vorgesehen in den Lake Michigan fließen zu lassen, sondern über den Des Plaines River und den Mississippi in den Golf von Mexiko zu leiten. Möglich war das spektakuläre Unterfangen durch die Grabung eines neuen Kanals namens "Chicago Sanitary and Ship Canal" - eine technische Meisterleistung zu dieser Zeit. Auch kleinere Gewässer in Chicago sorgen für Begeisterung: die Brunnen. Prunkvolles Beispiel ist die 1927 eingeweihte Buckingham Memorial Fontain, entworfen von Edward H. Bennet, geschmückt mit Skulpturen von Jacques Lambert. Als Vorbild diente der Latone-Brunnen aus den Gärten von Versaille, der unter anderem auch für den Springbrunnen des bayerischen Schlosses Herrenchiemsee Pate stand. Der Buckingham-Brunnen markierte den östlichen

Endpunkt der legendären Route 66, die bis an die Westküste nach Los Angeles führte. Auch wenn sie längst von den Interstates abgelöst wurde und nur noch Teilstücke der ursprünglich 3.945 Kilometer langen Fernstraße befahrbar sind: Ihr Mythos ist ungebrochen. Die Route 66 gilt als Mutter aller Highways, als Symbol für Freiheit, Romantik und Abenteuer. Wahrscheinlich ist man dem amerikanischen Lebensgefühl nirgends so nah wie auf diesem Asphalt. Deshalb träumen viele Menschen auch heute noch von diesem nostalgischen Road-Trip. Selbst die alten Tankstellen, Diners, Motels oder kleinen Läden an den Straßenseiten haben Kultstatus erreicht, unzählige Romane und Filme, von "Easy Rider" bis "Früchte des Zorns", halten die Strecke im kollektiven Gedächtnis. Musikalische Huldigungen gibt es natürlich auch mehr als genug: "Get your kicks on Route 66", heißt es im Song der Rolling Stones. Doch Musik ist genau das richtige Stichwort, um thematisch wieder nach Chicago zurückzukehren, denn die Stadt hat noch weitere Highlights in petto - zum Beispiel jede Menge mitreißende Rhythmen. Ihre dynamische Musik-Szene umfasst die unterschiedlichsten Genres, die in Chicago geborene Jazz-Legende Ramsey Lewis schwärmte einst: "Die riesige Jazz-, R&B-, Rock-'n'-Roll- und





Blues-Szene hat aus mir einen Musikliebhaber gemacht, der sich für jede Art von Musik begeistern kann. Ich möchte nirgendwo sonst leben." Neben vielen Jazz-Clubs und Vintage-Bars gibt es jedes Jahr ein dreitägiges "Chicago Blues Festival" im Milennium Park und zahlreiche andere Kulturveranstaltungen. Wer sich für die Geschichte

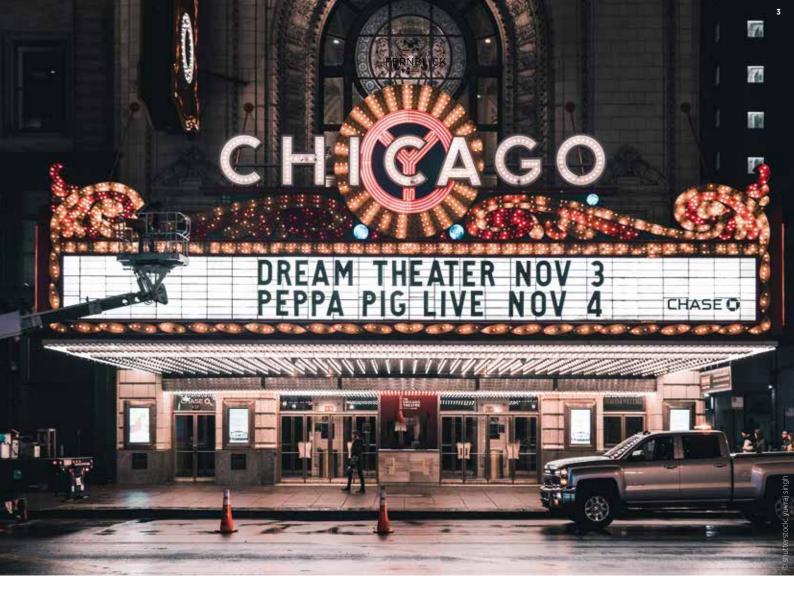
Chicagos Chic: In der "windy city" steckt auch heute noch die Eleganz der Golden Twenties

"Cloud Gate": Die große Skulptur des britischen Künstlers Anish Kapoordas wird im Volksmund "Bohne" genannt

Eine der ältesten noch erhaltenen Spielstätten der Stadt: das Chicago Theatre

4 Geschätzte Grünflächen: Zwischen den hohen Häusern finden sich eine Vielzahl an attraktiven Parks





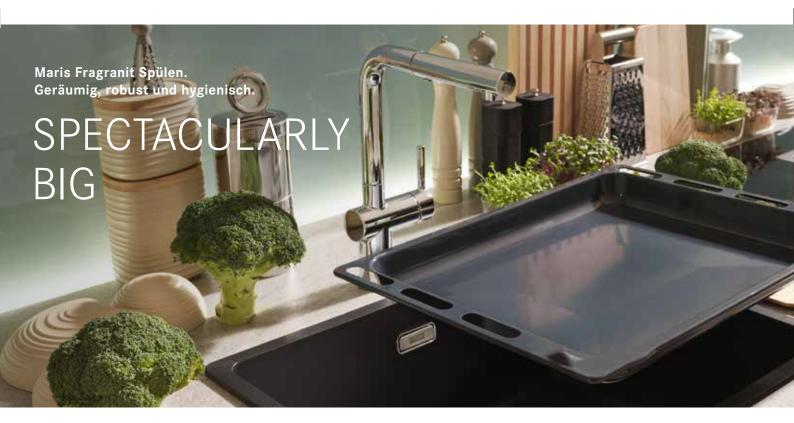
des Independant-Labels "Chess Records" interessiert, dem sei die Chicagoer South Side empfohlen: In den ehemaligen Räumen des erfolgreichen Plattenstudios in der 2120 South Michigan Avenue betreibt die Willie Dixon's Blues Heaven Foundation ein Museum. Hier gingen zu Glanzzeiten schon Chuck Berry, Muddy Waters und Eric Clapton ein und aus. Und apropos Glanz: Ein weiteres Wahrzeichen aus Chicagos Kulturlandschaft ist natürlich das "Chicago Theatre", dessen unverkennbare Fassade mit der markanten Leuchtschrift bereits seit den 1920er Jahren für Glamour sorgt. Bis heute wird es sowohl für Bühnen- als auch Filmvorführungen genutzt. Bei seiner Eröffnung bot das Kino über 3.861 Sitzplätze, für damalige Verhältnisse eine enorme Größe. Die Gestaltung der prunkvollen Innenräume mit Blattgold-Verzierungen, Kristall-Leuchtern und Wandmalereien - war von der französischen Architektur verschiedener Epochen inspiriert und zeigte Chicagos weichen Kern. Man sieht: Auch heute noch kann man in der Stadt den eleganten "Roaring Twenties" ein bisschen nachspüren, jener goldenen Zeit, die geprägt war von Wirtschaftswachstum, Wohlstand und Vergnügungssucht. Neben den unterschiedlichsten Bauten sind es aber auch die Grünflächen, die zu den At-





You can
leave Chicago,
but it will
never
leave you.

traktionen der Metropole zählen. Allen voran der Millennium Park, dessen Name schon verrät, dass wir hier nicht von einem barocken Garten sprechen. Das 99.000 Quadratmeter große Gelände mit seiner futuristischen Konzertmuschel von Star-Architekt Frank Gehry dient nicht nur zu Veranstaltungszwecken und zur Naherholung, hier lässt sich auch allerlei Kunst entdecken. Besonders spektakulär ist die "Crown Fontain", eine interaktive Video-Skulptur von Jaume Plensa, deren digital projizierte, überraschend Wasser spuckende Gesichter schon so manchen Touristen erschreckt haben. Genauso beeindruckend: das "Cloud Gate" - ein 100 Tonnen schweres, bohnenförmiges Werk aus Edelstahl von Anish Kapoor. Obwohl es aus 168 zusammengeschweißten Platten besteht, sind auf ihrer hochglanzpolierten Außenhaut keinerlei Nähte zu sehen. Die spiegelnde Oberfläche inklusive Verzerr-Effekt drängt sich vielen Besuchern natürlich geradezu auf, wenn es ums Thema Selfies geht. Wer die schöne Stadt allerdings noch anders als zu Fuß, per Auto oder mit dem Boot erkunden will, kann sich in die knatternden, silbernen Züge der historischen Hochbahn setzen, die man hier kurz "L" nennt. Große Teile ihres Streckennetzes verlaufen in acht Metern Höhe, das ist für Sightseeing-Zwecke ideal. Bleibt nur noch der Blick aus der Vogelperspektive - und selbst dafür braucht man in Chicago nichts weiter als einen Lift.



Die Fragranit Spüle Maris steht für maximalen Komfort: Mit klarem Design setzt sie einen markanten Akzent in der Küche. Zugleich ist sie robust und geräumig, selbst sperrige Töpfe, Pfannen und Backbleche finden hier Platz. Die integrierte Sanitized®-Technologie reduziert zudem das Bakterienwachstum um bis zu 99%.

Entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment unter www.franke.de



Interessante Adressen

Eine Weltstadt mit verspieltem Flair, charmanten Eigenheiten und ungewöhnlicher Geschichte ist der perfekte Ort für urbane Abenteuer



BELIEBTE SEEBRÜCKE Mit seinen Museen, Theatern, Kinos, Shops, Restaurants, Hotels, Gärten und Fahrgeschäften wie dem Centennial Wheel ist der Navy Pier eine Mischung aus Vergnügungsmeile und Nationalschatz. Einheimische wie Touristen genießen das kunterbunte Treiben nebst Hafen-Ambiente.

Navy Pier 600 E Grand Ave, Chicago, IL 60611 www.navypier.org



ELITÄRER SPORTSGEIST Ein Hauch von Hogwarts: Mehr als 120 Jahre lang fungierte die Chicago Athletic Association in der Michigan Avenue als luxuriöse Enklave für feine Gentlemen, bevor das Haus in ein ganz besonderes Boutique-Hotel verwandelt wurde. Sowohl die Architekten von Hartshorne Plunkard als auch die Interior-Designer von Roman und Williams haben hier ganze Arbeit geleistet - das im Stil der venezianischen Gotik errichtete Anwesen ist nicht nur von außen ein Juwel. Man spielte gekonnt mit dem sportlichen Geist der Vergangenheit, verlieh den historischen Artefakten mit Stilsicherheit und Liebe zum Detail einen modernen Vintage-Charme und verwandelt nun die Retro-Turnhalle bei Bedarf in einen prunkvollen Ballsaal. Die extravagante Club-Atmosphäre erstreckt sich bis hinauf zur beliebten Rooftop-Bar Cindy's, wo man nicht nur sehr gute Cocktails, sondern auch den angrenzenden Millennium Park aus der Vogelperspektive genießen kann.

Chicago Athletic Association Hotel 12 S Michigan Avenue Chicago, IL 60603 www.chicagoathletichotel.com



EXTREME AUSSICHT Im 103. Stockwerk des Willis Tower befindet sich in schwindelerregenden 412 Metern Höhe eine Besucher-Plattform mit transparentem Boden, von der man bis 80 Kilometer weit sehen kann. Mit einem der schnellsten Lifts der Welt dauertes gerade einmal 45 Sekunden nach oben.

Skydeck The Ledge 233 S. Wacker Drive, Chicago, IL 60606 www.theskydeck.com



KULINARISCHER KULT Zwei riesige Hotdog-Würstchen auf dem Dach weisen den Weg zu dieser Drive-in-Institution im Stadtteil Norwood Park. Seit dem Gründungsjahr 1948 gibt es dort sensationelle "Superdawgs" und leckere Milchshakes obendrein. Ein Muss für alle Fastfood-Fans.

Superdawg Drive-In

6363 N Milwaukee Avenue, Chicago, IL 60646 www.superdawg.com



MUSIKALISCHE MÜHLE 1907 gegründet, zählt der legendäre Jazzclub Green Mill, dessen Name an das Pariser Moulin Rouge angelehnt ist, zu Chicagos ältesten Bars. Zu Prohibitionszeiten war der Club Treffpunkt von Al Capone und Kumpanen, davor sah man hier oft Charlie Chaplin in Drehpausen sitzen.

Green Mill Jazz Club

 $4802\ \mathrm{N.}$ Broadway Ave. Chicago, IL 60640 www.greenmilljazz.com



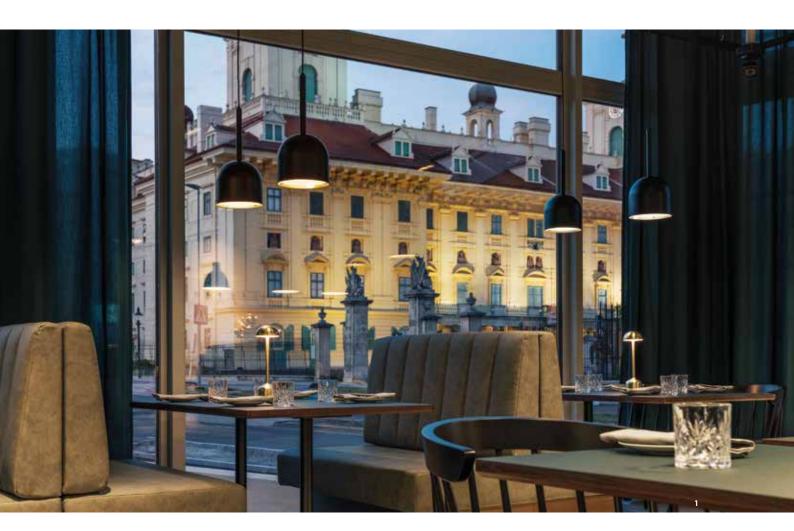
HEMINGWAYS HEIMAT Ernest Hemingway (rechts) war nicht nur einer der erfolgreichsten US-amerikanischen Schriftsteller, sondern auch Reporter, Abenteurer, Hochseefischer und Großwildjäger. Sein Geburtshaus, eine viktorianische Villa im sehenswerten Cicagoer Vorort Oak Park, ist heute ein Museum.

Ernest Hemingway Birthplace

339 N Oak Park Avenue, Oak Park, IL 60302 www.hemingwaybirthplace.com

Urbane Nächte

Auf den ersten Blick haben das österreichische Eisenstadt und Chicago nicht viel gemeinsam, auf den zweiten auch nicht. Und dennoch gibt es dort ein Plätzchen, das der ein oder andere vielleicht eher in einer amerikanischen Metropole verorten würde, als in der burgenländischen Kleinstadt: Willkommen im Hotel Galántha









American Diner deluxe:
Wie einiges in diesem Haus sind auch
die Bänke im Frühstücksbereich vom Stil der
Fifties und Sixties inspiriert

Blick auf den Neusiedler See: Ein Highlight des mitten im Schlossquartier gelegenen Neubaus ist seine Rooftop-Bar – die einzige des nördlichen Burgenlands

Extravagant und gemütlich: Das Hotel verfügt über 120 Zimmer und drei Suiten

4 Grünes Design-Paradies: Ein kleiner, feiner Spabereich überrascht mit Dampfbad, Sauna, Relax- und Fitness-Area

Das im September 2022 eröffnete Hotel Galántha in gehobener Vier-Sterne-Kategorie zeigt wieder einmal, wie spannend modernes urbanes Design in einem historischen Umfeld wirken kann. Gegensätze haben eben nicht nur in zwischenmenschlichen Beziehungen ihren Reiz, sondern auch in der Architektur. In direkter Nachbarschaft zum barocken Schloss Esterházy ist im Herzen von Eisenstadt ein Hotel entstanden, das sich behutsam in das Ensemble des Schlossquartiers einfügt. Verantwortlich für das minimalistische Gebäude ist das Architekturbüro Hohensinn; um das niveauvolle Innenleben kümmerte sich das renommierte Büro BWM Architekten aus dem nahen Wien. Edle Stoffe und Möbel in edlen Farben wie Petrol, Senf, Salbei oder Koralle verleihen den neuen Räumen das gewisse Etwas, sind elegant und zeitlos zugleich. Die Farbgebung huldigt zudem ganz subtil der Gartenleiden-

schaft der Familie Esterházy. Viele Elemente der Gestaltung - angefangen beim abgerundeten Tresen im Spa-Bereich über die Zusammenstellung der Hölzer bis hin zu den Dinerbänken - sind aus den 50er- und 60er-Jahren adaptiert. Mit dem Ergebnis, dass das Hotel Galántha ein unverwechselbares, kosmopolitisches Gesamtkunstwerk wurde, dessen Flair weit über einfachen Midcentury-Charme hinausgeht. Auch in Sachen Gebäudetechnik gibt sich das burgenländische Quartier alles andere als provinziell oder kleinkariert. Das Stichwort lautet "Smart Hotel": Beleuchtung, Raumheizung und Kühlung werden digital gesteuert. Zudem können auch die Gäste so manches vor Ort gleich vom Smartphone oder Tablet aus regeln - von den Bestellungen bis zur schlüssellosen Zimmertür. Ganz traditionell Hand angelegt wird dafür in den kulinarischen Bereichen - und das ist sehr gut so: Wäh-







Bar mit frei schwebender Feuerstelle: Das vierte Stockwerk verspricht heimelige Hotel-Abende im Retro-Design

rend in der Rooftop-Bar "The Top" der gebürtige Kubaner und leidenschaftliche Mixologe Antonio Cardet Gonzales mit Feuereifer am Werk ist, lautet die Philosophie des hoteleigenen Restaurants "Paulgarten" schlicht und ergreifend "Grill & Greens": Neben Spezialitäten vom offenen Feuer dürfen regionaltypische Gerichte wie Grammeln, Kraut und Somlauer Nockerl auf der Speisekarte nicht fehlen. Der weitgereiste Österreicher Roman Bigler - unter anderem war er in den Ritz-Carlton-Hotels in Miami und Punta Cana beschäftigt - verwendet für seine pannonische Kulinarik vorzugsweise regionale und saisonale Zutaten, die er mit seinem Team in der Showküche und an einem der größten Indoor Grills des Landes zubereitet. Fazit: Mit dem Hotel Galántha ist es in Eisenstadt nicht nur möglich, das kulturelle Angebot auszukosten, die Nähe des Neusiedler Sees zu genießen oder sich auf Wander- und Weintour durch das Hinterland zu begeben. Man kann auch zwischen den Welten wandeln - der historisch-höfischen und der neuzeitlichen. Der berühmte Komponist Joseph Havdn, welcher rund vier Jahrzehnte in Eisenstadt auf Schloss Esterházy weilte, sagte einmal zu Mozart: "Meine Sprache versteht man durch die ganze Welt, [...]!" Hier war natürlich die Musik gemeint, doch das Gleiche gilt eben auch für gutes Design.

Geniale Zeit gewinnen

Gewinnen Sie mit etwas Glück 2 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Halbpension im 2022 eröffneten Hotel Galántha in der österreichischen "Haydnstadt" Eisenstadt im Burgenland.

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 28.02.2023. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass hre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross&Schaffer Gruppe (mehrere Unternehmen) Verwendung finden darf. Das Hotel Galántha 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.

Hotel Galántha • Esterhazyplatz 3 • A-7000 Eisenstadt • www.hotelgalantha.at



Feudales Meisterwerk in Schwarz und Gold

Bilder: Olaf Becker

Text: Julia Maier

Familie Ostermann hat uns private
Einblicke in ihr Küchen-Areal gewährt, das
– wie der attraktive Rest des Hauses –
mit cooler Opulenz begeistert

Etwa eineinhalb Jahre ist es erst her, dass Frank und Pauline Ostermann zusammen mit Tochter und Bulldogge ihr Haus bezogen haben. Die Suche nach einem Grundstück in ihrer Heimatstadt war kompliziert – umso mehr freute sich die Familie, als das neue Zuhause, das ein befreundeter Architekt für sie entworfen hat, endlich Gestalt annahm. Der einsehbaren Straßenseite zeigt das große, moderne Wohngebäude die kühle Schulter beziehungsweise den Rücken, der, wie wir wissen, durchaus auch entzücken kann, aber zugleich nicht alles preisgibt. Das war ein großer Wunsch der Ostermanns, die ihr häusliches Familienleben gerne vor fremden Blicken abschirmen. Umso

offenherziger gibt sich das L-förmige Haus vom großen Garten aus gesehen: Bodentiefe Fensterfronten, die sich auf Wunsch mühelos zur Seite schieben lassen, geben den Blick auf einen geräumigen Koch- und Essbereich frei, dessen luxuriöser Einrichtungsstil den Charakter des ganzen Hauses wunderbar widerspiegelt: Es dominieren die Farben







Theken- und Tischplatte bestehen aus dem selben Holz, das mit der dunklen Dekton-Arbeitsplatte und den schieferschwarzen, matten Fronten eine harmonische Einheit bildet

Schwarz und Gold, die der Küche neben Coolness und Eleganz vor allem Star-Appeal verleihen. Ein wunderbarer Ort, um seine Gäste - seien sie aus dem Freundeskreis oder dem Job-Umfeld - angemessen zu empfangen. Besonders praktisch dabei ist neben dem Weinkühlschrank die in den raumhohen Küchenkorpus integrierte Bar: Öffnet man die versenkbaren Türen, wird ihr verspiegeltes Inneres inklusive der edlen Gläser und Spirituosen zu einem echten Hingucker. Die Verwandlung vom gehobenen Familien-Frühstücksraum zum exklusiven Club ist dank der durchdachten Einrichtung nur eine Sache von Sekunden. Auf offene Regale

hingegen wollten die Ostermanns genauso verzichten wie auf Fotos oder Kinderzeichnungen an den Wänden, damit in diesem repräsentativen Teil des Hauses eine gewisse Anonymität bewahrt bleibt. Das ist auch der Grund, warum sich die Familie gegen einen fließenden Übergang zum Wohnbereich entschieden hat: Dort beginnt dann ganz klar die Privatsphäre. Auch die voll ausgestattete Zweitbzw. Vorbereitungsküche aus gebürstetem Stahl, die sich in einem

separaten Raum gleich neben der Hauptküche befindet, wird den meisten Besuchern wohl eher verborgen bleiben. Man muss ja nicht alles zeigen, was man hat. "Schon damals in unserer Studentenbude war die Küche immer der Mittelpunkt", erklärt uns der Hausherr während des Rundgangs – mit dem kleinen feinen Unterschied, dass der Blick vom Esstisch nach draußen heute auf einen stattlichen Pool inklusive separatem Wellness-Gebäude fällt.

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



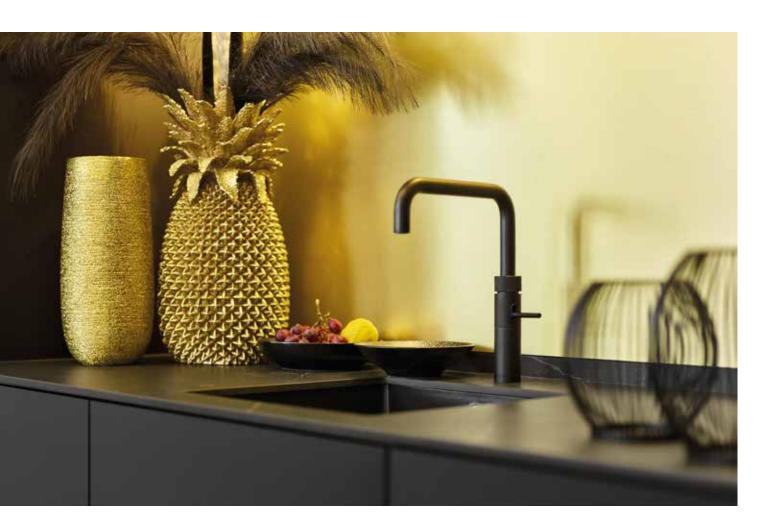


ZU GAST



"Was zu ist, ist zu" – so erklärt Pauline Ostermann ihre Vorliebe für schlichte, geschlossene Schränke





Alles nur gekaut

Text: Julia Maier

Am Namen Wrigley kommt man in Chicago kaum vorbei. Denn die Gourmet-Metropole des Mittleren Westens ist gleichzeitig Hauptsitz des größten und wahrscheinlich bekanntesten Kaugummi-Imperiums weltweit. Doch wie hat es der ehemalige Seifen- und Backpulver-Fabrikant William Wrigley Junior damals geschafft, die minzige Kaumasse in aller Munde zu bringen? Welche Rolle spielt bei diesem amerikanischen Konsumgut das Thema Umweltschutz? Und was hat das klebrige Produkt mit dem Pariser Friedhof Père Lachaise zu tun? Es ist Zeit, über Kaugummi zu sprechen.

Das Wrigley Building an der Magnificent Mile in Chicago ist auch heute, rund 100 Jahre nach seiner Fertigstellung, noch genauso beeindruckend wie damals. Die Architekten der Firma Graham, Anderson, Probst & White haben sich bei dem zweitürmigen Wolken-

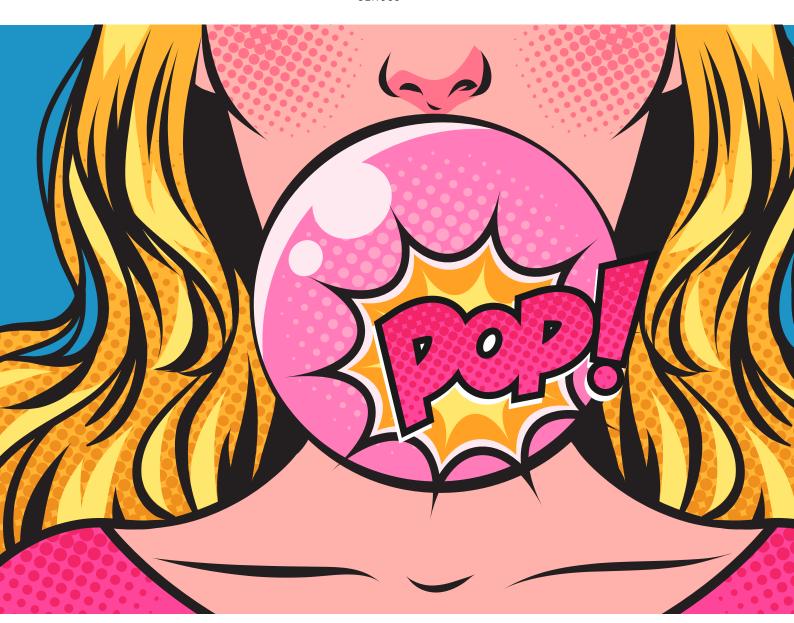


kratzer die "Giralda" – den berühmten Glockenturm der Kathedrale von Sevilla – zum Vorbild genommen. Der strahlend weiße Firmensitz des weltgrößten Kaugummifabrikanten William Wrigley Junior war Chicagos erstes klimatisiertes Bürogebäude. Durch eines der Treppenhäuser gelangt man direkt hinunter zum Chicago River, an dessen Ufer Ausflugsboote für Fahrten zum Lake Michigan ablegen. Geschäftstüchtig war William Wrigley Junior übrigens schon als Kind, das mit Feuereifer half, die vom Vater produzierten Seifen in möglichst vielen Läden unterzubringen. 1891, als der spätere Kaugummi-Magnat zunächst wie sein Vater ein Unternehmen zur Produktion von Seife und



Backpulver gründete, ahnte noch niemand, dass sein Name einmal für Kauspaß und Atemfrische stehen würde wie kein zweiter. Auch als er mit 30 Jahren von Pennsylvania nach Chicago zog, blieb William Wrigley Junior der Seife treu. Nur seine Marketing-Strategie war eine neue: Der listige Business-Mann versuchte die Geschäftsinhaber mit kleinen Backpulver-Prämien davon zu überzeugen, seine Seifen in ihr Sortiment aufzunehmen. Als er bemerkte, wie beliebt seine Präsente waren, konzentrierte er sich fortan nur noch auf die Backpulver-Produktion. Prämien für Ladenbesitzer gab es weiterhin. Und raten Sie mal, was das war? Richtig: Kaugummi! Tatsächlich geriet damit das ei-

gentliche Produkt erneut ins Hintertreffen, so dass sich die Geschichte wiederholte ... Bereits 1893 kamen die uns geläufigen Sorten wie "Wrigley's Spearmint" und "Juicy Fruit" auf den Markt. Unwahrscheinlich, dass Wrigley langsam die genialen Prämien ausgingen, doch diesmal hatte der kreative Kopf eine andere Idee: 1915 verschickte sein Unternehmen an jeden, der im US-amerikanischen Telefonbuch stand, vier Streifen Kaugummi. Also an eineinhalb Millionen Menschen. Diese Marketing-Maßnahme ließ die Verkaufszahlen geradezu explodieren, so dass William Wrigley Junior schon wenige Jahre später seinen mondänen Firmensitz in Auftrag geben konnte und letztendlich



den Grundstein dafür legte, dass sich die amerikanische Kaumasse auf internationaler Ebene - und damit kulturübergreifend - etablierte. Das alles wäre allerdings trotz ausgeklügelter Werbung schwer möglich gewesen, hätte die Menschheit nicht seit Urzeiten Freude daran, auf etwas herumzukauen. Denkt man im ungünstigsten Fall an Bleistift-Knabberer oder Nägel-Kauer, liegt die Vermutung nahe, dass monotone Kieferbewegungen zum Stressabbau beitragen. In der Jungsteinzeit und bei den alten Griechen wurde nachweislich auf Baumharzen herumgekaut - ob zur Entspannung oder zum Genuss, das sei dahingestellt. In China gab man seinen Kaugelüsten mit der Hilfe von Ginsengwurzeln nach, bei den Maya und Azteken behalf man sich mit "Chicle", einem Gummi, das aus dem weißen Milchsaft des Breiapfelbaums (Chicozapote) gemacht wird und heute wieder in einigen Kaugummi-Rezepturen auftaucht. Auch für die ersten amerikanischen Kaugummis, 1866 erfunden vom New Yorker Thomas Adams, wurde mexikanisches Latex verwendet. Ab 1982 begann der Marktführer Mars Wrigley synthetische Kaugummis herzustellen – die genauen

Inhaltsstoffe sind allerdings streng geheim. Womit wir gleich beim Thema Umweltschutz wären, denn: Selbst kaubarer Kunststoff ist leider nicht biologisch abbaubar. Abgesehen von Ästhetik und guten Manieren, ist es also ein absolutes No Go, den ausgedienten Kaugummi wie einen Kirschkern einfach auszuspucken. Immer wieder gibt es Kampagnen, um der "unkontrollierten Entsorgung" entgegenzuwirken. Städte wie Stuttgart, Bonn und Heidelberg versuchen beispielsweise, mit so genannten "Gum Walls" die Reinigungskosten ihrer Bahnsteige zu reduzieren: Senkrechte Flächen mit bunt-grinsenden Gesichtern laden die Passanten dazu ein, den Kaugummi an speziell dafür vorgesehene Orte zu kleben. Doch der erhoffte Spaßfaktor stellt sich dabei nicht bei jedem ein. Allgemeines Fazit: Originell und eklig zugleich. Dass alte Kaugummis andernorts trotzdem zur Touristenattraktion werden können, beweist die überdachte Kaugummiwand am Eingang eines Theaters in Seattle. Anfang der 1990er Jahre begannen wartende Gäste damit, die Backstein-Fassade auf ihre Art zu verzieren. Mittlerweile gilt die "Gum Wall" als interaktives, öffentliches Kunstwerk. Be-



Kau-Kultur: Der Weltrekord für die größte Kaugummi-Blase aller Zeiten ist seit Jahrzehnten ungebrochen. Aufgestellt hat ihn die Amerikanerin som Montgomery Williams, als sie 1996 eine Blase mit dem stattlichen Durchmesser von 58,4 cm formte

staunt werden kann sie auch im Kinofilm "Love Happens", wo sie Jennifer Aniston und Aaron Eckhart als Kulisse für einen Spaziergang diente. Die letzte Reinigungsaktion fand 2015 statt, als die rund 35 Quadratmeter mit der Hilfe von Wasserdampf von einer etwa 15 cm dicken Gummischicht befreit wurden. Selbst Friedhöfe bleiben von dem klebrigen Produkt nicht verschont. Wer sich am Pariser Cimetière du Père-Lachaise der letzten Ruhestätte von Jim Morrison nähert, stößt auf ungewöhnliche Grabbeigaben: unzählige Kaugummis, die Fans als persönliche Huldigung am Stamm einer Platane hinterlassen haben. Ob es dem Doors-Sänger wohl gefallen hätte? Sozusagen aus der Not eine Tugend macht wiederum Künstler Ben Wilson. Der unkonventionelle Umweltaktivist rückt den klebrigen Ärgernissen auf Londons Straßen mit Pinsel und Farbe zu Leibe und verwandelt sie in kleine Gemälde ... Der Kaugummi hat sich fest in unsere Kultur geklebt, und trotzdem - oder gerade deshalb - geht der Trend hin zum umweltfreundlichen Vergnügen. In den vergangenen Jahren brachten einige Start-Ups erfrischend neue Produkte auf altbewährter Chicle- oder Baumharz-Basis auf den Markt. Beispielsweise "Chicza", "Alpengummi", "True Gum" oder "Forrest Gum". Und siehe da, selbst bei Mars Wrigley lautet das Motto jetzt "back to the roots": Ende 2022 geht der Weltmarktführer mit einer pflanzlichen Variante der Marke Wrigley's Extra in den Geschmacksrichtungen Spearmint, Peppermint und Erdbeere an den Start. Verpackt in kompostierbaren Kartons, versteht sich.

KÜCHEN FÜR ALLE SINNE



SO SEHEN SCHÖNE KÜCHEN AUS

selektion D

KÜCHEN

www.selektionD.de



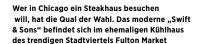
Amerikas Gourmetropole

Fastfood-Freuden und Gourmet-Genüsse liegen oft näher beieinander, als man denkt: Chicago – die Stadt der Hot Dogs und Deep Dish Pizzas – ist unter Feinschmeckern zum kulinarischen Mekka avanciert. Nicht erst seit gestern lässt sich hier eine lebendige und innovative Food-Szene finden, die sich selbst vor New York nicht verstecken muss.

Text: Julia Maier

"Wir sind in Amerika, hier kann jeder essen, was er will, so lange er zu viel davon isst." Wer Homer kennt, kennt vielleicht auch diesen Satz. Nicht aus der griechischen Mythologie, sondern aus Staffel 24 der "Simpsons". Aber Scherz beiseite, machen wir uns nichts vor: Den besten Ruf hat die Esskultur der USA nun leider wirklich nicht. Auch beim Bundesstaat Illinois wird unser erster kulinarischer Gedanke "Fastfood" sein. Und das ist ja auch völlig in Ordnung. Schnelles Essen auf die Hand muss ja nicht prinzipiell schlecht sein. Bei vielen ist Zeit Mangelware, der Alltag oft komplex genug, da sehnt man sich eben auch mal nach Unkompliziertem. Zum Glück hat es das Gastronomie-Gewerbe mittlerweile geschafft, dieses Verlangen nach Bequemlichkeit mit exzellenter Produktqualität zu paaren. Das neue "Fastfood deluxe" steht schon lange nicht mehr für die mit Blattgold verzierte Currywurst. Wie auch bei den "langsamen Leckereien" fallen an Imbiss-Ständen und bei Burgerketten immer öfter Begriffe wie "reflektierter Fleischkonsum", "zero waste" und "local exotics". Nach den Foodtrucks

sind es jetzt Lieferservices, die auf ihrer Mission der schnellen Küche wie Pilze aus dem Boden schießen. Doch Fastfood kann und will man das natürlich nicht mehr nennen. wenn die legendäre Pekingente von Hamburgs "Dim Sum Haus" direkt ins Eigenheim geflattert kommt oder ein Menü-Kit des Kölner Zwei-Sterne-Restaurants "Ox & Klee" vor der Tür steht. Hier schließt sich der Kreis vom Pizza-Express zur Spitzen-Gastronomie und zeigt wieder einmal, dass "einfach" nicht immer mit "anspruchslos" gleichgesetzt werden kann. Was allerdings bei allen Home-Services auf der Strecke bleibt, ist das Flair der jeweiligen Lokalitäten. Oder anders herum: Wer in Chicago Burger & Co. essen möchte, hat die Gelegenheit, dies in einem echten American Diner zu tun: Nirgends lässt sich das Flair der Fifties so gut inhalieren wie auf den roten oder mintgrünen Kunstlederbänken, die schon längst Kultstatus erreicht haben. Ebenso wie die metallumrandeten Tische oder der schwarzweiße Schachbrett-Boden. Generationen von amerikanischen Jugendlichen haben sich hier schon zu Milchshake-Dates getroffen, während die Jukebox in der Ecke Elvis Presleys "Crocodile Rock" spielte. Esskultur sollte man auch bei Fastfood nicht unterschätzen: So ist es beispielsweise ein Unding, den "Chicago Style Hot Dog" mit Ketchup oder Mayonnaise zu essen. Das Original wird mit Frankfurter Würstchen, amerikanischem Senf, gehackter weißer Zwiebel, süßem Gurken-Relish, Dill-Gurke, Tomate, milder Peperoni und Sellerie-Salz serviert. Auf das Brötchen gehört Mohn, kein Sesam. Auch die obligatorische Pizza dieser Stadt ist nicht irgendeine: Die so genannte "Deep Dish Stuffed Pizza" erinnert mit ihrer enormen Höhe von etwa fünf Zentimetern eher an Quiche oder Kuchen. Nicht wundern: Da die Backzeit dieser mächtigen Speise bis zu 45 Minuten beträgt, wird in vielen Pizzerien bereits bestellt, bevor man an den Tisch geführt wird. Dem Trend schon immer ein Stück voraus war man im "Chicago Diner": Sein Slogan lautet "meat free since '83", das sagt, gerade in den USA, doch fast schon alles. Glutenfreie Pancakes gehören hier genauso zum Konzept wie umweltfreundliche Verpackungen und regionaler Einkauf. Da drückt man beim relativ unspektakulären Interieur der kleinen Filialen doch gerne mal ein Auge zu. Als "gehoben bodenständig" könnte man Kevin Hickeys "The Duck Inn" bezeichnen. In der lässig-schicken Enten-Taverne wird sogar der amerikanische Würstchen-Klassiker zum "Duck Fat Dog". Und natürlich gehören auch die Burger zum omnipräsenten Kulinarik-Repertoire dieser Stadt. Eindeutig klären, ob der Hamburger tatsächlich aus der gleichnamigen Hansestadt oder doch den USA kommt, konnte man allerdings nie. Eine der vielen Theorien besagt, dass das







Je dicker, desto besser: Die erste "Deep Dish Stuffed Pizza" Chicagos gab es angeblich im Restaurant "Uno"

norddeutsche "Rundstück warm" (ein warmes Bratenstück mit Sauce in einem Weizenbrötchen) sein Vorläufer sein könnte. Trotzdem findet sich in Des Plaines, rund 30 Kilometer außerhalb von Chicago, ein geradezu geschichtsträchtiger Ort: Dort eröffnete 1955 Ray Kroc, der das Restaurant-Konzept der Brüder McDonald übernahm, das erste Drive-in-Restaurant der Kette. Dominante gelbe Bögen und ein rot-weißes Kacheldesign machten das Gebäude des Architekten Stanley Meston unübersehbar. Über dem Logo prangte damals noch das Maskottchen "Speedee", ein Koch mit burgerförmigem Kopf, erschaffen von Willard Scott. 1967 wurde dieser allerdings von der Clownfigur Ronald McDonald ersetzt. Bis vor wenigen Jahren stand in Des Plaines noch ein Nachbau des Ursprungs-Restaurants, der als Museum diente. Übrigens: Nicht jede Burger-Kreation der Fastfood-Legende war ein voller Erfolg. Sehr schnell wieder eingestellt wurde in den 1960er Jahren der vegetarische "Hula Burger", der lediglich aus einer mit Käse bedeckten, gegrillten Ananasscheibe in einem Weichbrötchen bestand. Durch die große Unterschiedlichkeit der Stadtviertel hat Chicagos Food-Szene neben Traditionellem (etwa die famosen Steakhäuser) natürlich auch diverse Aromen aus aller Welt zu bieten. Sie alle aufzuzählen, wäre ein unmögliches Unterfangen. Ein wahrlich theatralisches Fine-Dining-Erlebnis wird Feinschmeckern beispielsweise im Stadtteil Lincoln Park geboten: Die Gourmet-Institution "Alinea" von Küchenchef Grant Achatz und Nick Kokonas ist nicht nur das einzige Restaurant der Stadt mit drei Michelin-Sternen, sondern gilt auch als eines der besten der Welt. Wer möchte nicht dabei sein, wenn plötzlich geheimnisvolle Dämpfe und Gerüche den Raum erfüllen, sich ganze Tische in abstrakte Dessert-Gemälde verwandeln oder fliegende Nachspeisen in Form von essbaren Helium-Ballons serviert werden? Auf der Website des "Alinea" findet sich dieses Motto: "We want diners to feel. Maybe we want them to be surprised. Maybe we want them to laugh." Das lassen wir jetzt einfach mal so stehen.

Wie ein Gemälde von Jackson Pollock: Im "Alinea" wird die Tischdecke zur Leinwand





Herrlich unauthentisch: In den stimmungsvollen Räumen des "Duck Duck Goat" präsentiert Küchenchefin Stephanie Izard ihre ganz persönliche Version einer chinesisch-amerikanischen Küche



Double Cheese Burger: Liebe auf den ersten Biss

Herzhaft, sättigend, vegan



ZUTATEN FÜR 4 BURGER:

240 g schwarze Bohnen (Abtropfgewicht) 80 g Sojaschnetzel 3 EL glutenfreie Haferflocken oder Hafermehl 3 EL Kichererbsenmehl 2 TL Knoblauchpulver oder eine Knoblauchzehe 1 TL Zwiebelpulver oder 1 kleine Zwiebel, fein gehackt 1 TL mildes Chilipulver oder 1 Bird Eye Chili 1 TL geräuchertes Paprikapulver 2 TL gemahlener Kreuzkümmel 80 ml Pflanzenmilch 3 EL Leinsamenschrot 1/2 TL Meersalz Pfeffer nach Belieben Öl zum Ausbacken

> 8 Scheiben veganer Käse 4 Burger-Buns Blattsalat rote Zwiebelringe Tomatenscheiben Essiggurkenscheiben Burgersauce gebackene Zwiebelringe (optional)



Caroline Pritschet bloggt seit 2017 pflanzliche Rezepte auf ihrem Blog veganevibes.de. Ganz nach dem Motto: Be Happy. Be Healthy. Be Vegan.

ZUBEREITUNG:

Eine große Schüssel bereitstellen. Schwarze Bohnen waschen, abtropfen, hineingeben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Sojaschnetzel nach Verpackungsanleitung vorbereiten.

Sojaschnetzel, Haferflocken, Kichererbsenmehl, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Chili, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Pflanzenmilch, Leinsamenschrot, Meersalz und Pfeffer hineingeben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Patty-Masse sollte jetzt richtig schön fest sein.

Eine Pfanne erhitzen und etwas Öl hineingeben. Teig in 8 Portionen teilen und zu Burger-Pattys formen. Die Pattys sollten etwas flacher sein als gewöhnlich, um eine Double Version machen zu können.

Auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten, bis die Oberflächen richtig schön gebräunt sind. Mit veganem Käse belegen und schmelzen lassen.

Buns aufschneiden, mit Salatblättern belegen, je 2 Pattys darauf platzieren und mit weiteren gewünschten Toppings garnieren. Genießen!

Wie gut Veganes schmecken und tun kann, hat Bloggerin Caroline Pritschet am eigenen Leib erfahren. Nach einer persönlichen Krise krempelte sie ihr Leben komplett um: Statt Stress und Karriere gab es nun Achtsamkeit, Yoga und Meditation - verbunden mit pflanzlicher Ernährung. In dem Buch "Happy & Healthy" verrät die Diplom-Kauffrau ihr ganz persönliches Rezept für ein ausgeglichenes, gesundes und glückliches Leben. Die veganen Gerichte, ob herzhaft oder süß, sind in Sachen Zeitaufwand und Schwierigkeitsgrad allesamt alltagstauglich und zum Teil sogar gluten- und ölfrei. Zusätzlich hat Caroline Pritschet noch einige Nonfood-Tipps, -Tricks und -Tools zum Thema "Wohlfühlen" auf Lager.







Küchen für Gastgeber

Text:

Susanne Maerzke



Der amerikanische Traum besteht, salopp gesagt, zu nicht unerheblichen Teilen aus Essen. Wohl dem, der das Glück hat, einmal ein Thanksgiving-Fest bei unseren amerikanischen Freunden zu erleben: Tische, die sich unter der

Last der zahlreich aufgetischten Speisen biegen, tagelange Vorbereitungen, die unter emsigem Kochen und Backen in der Küche vorangetrieben werden und eine ausgelassene Stimmung, die in seelenwärmenden Gesprächen und Stunden voller Genuss gipfelt. Das gute Gastgebertum haben die Amerikaner an diesem Tag für sich gepachtet.

Amerikanische Küchen sind traditionell auf große Mengen ausgelegt: Vom XXL-Trend, der sowohl Kühlschränke und Backöfen als auch Schrankdimensionen erfasst hat, lassen sich hiesige Kunden immer öfter inspirieren. Geräte- und Möbelherstellern kommt das entgegen - schließlich sind die voluminösen Varianten längst Teil ihres Amerika-Geschäfts. Doch eine mächtige Küchenausstattung allein macht noch keinen guten Gastgeber aus. Es sind eher die verschiedenen Faktoren der modernen Küchenplanung, die die atmosphärische Grundlage für gesellige Stunden schaffen. Deswegen: Wie sieht sie aus, die ideale Küche für Gastgeber? Vielleicht so: Stellen wir uns vor. es ist Samstagabend, kurz vor 18 Uhr. Noch eine Stunde, bis die ersten Gäste eintreffen. Die Getränke liegen wohltemperiert im Weinklimaschrank, der flächenbündig im Küchenhochschrank ruht und knapp 100 Flaschen fasst. Etwas Prickelndes zum Anstoßen wird bei 8°C gelagert, ein trockener Weißwein für den Fisch bei 11°C und ein kraftvoller Rotwein für Wild und Gemüse bei 18°C. Sensoren kontrollieren Luftfeuchtigkeit und Zirkulation; hinter der metallbedampften Scheibe, die schädliche UV-Strahlen abblockt, illuminieren versteckt angebrachte LED-Spots das edle Innere des Klimaschrankes. Im extrabreiten Garraum des Backofens mit 83 Litern Fassungsvermögen schmort seit einigen Stunden ein gutes Stück Fleisch, das am Ende zu butterweichem Pulled Meat zerfallen sein wird. Auch hier überwacht ein Dreipunkt-Temperatursensor den Garvorgang und vermeldet die perfekte Kerntemperatur, die vom Gerät konstant gehalten wird. Der Dampfgarer bestäubt derweil das portionierte Gemüse mit einem Sprühnebel aus Wasser und sorgt damit für einen kontrollierten Garprozess, bei dem Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Über eine zugehörige App können Hausherr und Hausherrin das Gelingen via Smartphone verfolgen. Ein Switch zur Kühlschrank-Kamera zeigt, dass sein großzü-



giges Volumen von 335 Litern bestens gefüllt ist und es auf der digital erstellten Inventarliste an nichts mangelt. Entlang der Kücheninsel und des auf dem Kochfeld integrierten Dunstabzugs verbreitet ein sanft gedimmtes Licht in verschiedenen Farbnuancen eine angenehm belebte Stimmung. Der verheißungsvolle Duft aus dem Ofen verspricht einen gelungenen Abend als Gastgeber. Sie merken schon: Dieses kleine Szenario spielt vor allem auf die Digitalisierung der Küchen-Abläufe an, mit denen Gastgeber zukünftig spielerisch unterstützt werden sollen. Die Größe der zur Auswahl stehenden Geräte ist dabei zweitrangig. Auch herkömmliche Kühlschränke



und Backöfen haben mittlerweile ein beeindruckendes Volumen erreicht – und können damit eine Vielzahl an Gästen zufriedenstellen. Schwergewichte wie die Kühl-Gefrier-Kombination "Monolith" des Premiumherstellers Liebherr oder der ikonische EB333-Backofen von Gaggenau mit 90 Zentimetern Breite werden nicht allein aufgrund ihrer eindrucksvollen Größe in die moderne Küche integriert, sondern erlauben zugleich ein Statement im Sinne des Zeitgeistes: Kochen ist der neue Luxus. Viel mehr noch als großzügige Garräume stehen jedoch Sensoren und Apps im Fokus der modernen Küche. Eine geräteübergreifende Künstliche Intelligenz (KI) eb-

net den Weg für einen Koch- und Backprozess, der nahezu automatisiert abläuft und so mehr Zeit schafft, die man den Gästen widmen kann. Schließlich möchte man als Gastgeber das Geschehen im Blick behalten, alles rechtzeitig auf den Tisch bringen und zugleich persönlich auf die Eingeladenen eingehen. Mithilfe autonomer Sensorik, die Backofen und Kochfeld überwacht und die Speisen vor Anbrennen oder Verkochen schützt, wird das klassische Multitasking des Gastgebertums zumindest abgefedert. Die Rolle des Küchenraums als kommunikative Anlaufstelle der Wohnung schließlich weiß man, dass jede Feier dort beginnt und endet, wo die Getränke gekühlt und die Häppchen serviert werden - ist beim Gelingen eines geselligen Abends nicht zu unterschätzen. Die zentral platzierte Kücheninsel, die von allen Seiten her bespielt werden kann, entstammt zwar ursprünglich der professionellen Gastronomie, gehört aber in amerikanischen Haushalten längst zum gewohnten Erscheinungsbild. Mittlerweile hat der deutschsprachige Markt nachgezogen und verlagert damit das klassische Gefüge Abendessen und anschließenden Couchgesprächen zurück in die Küche. Nicht selten laden auch überkragende Arbeits- oder aufge-

setzte Bar-Platten zum Aperitif an der Kücheninsel ein. Sie bieten zudem die Möglichkeit, Gäste ganz bewusst in den Prozess der Zubereitung einzubeziehen: Schnippeln, Spülen und Kochen rund um den Küchenblock stärkt das Miteinander und schärft die Sinne für den selbstzubereiteten Genuss. Einen völlig anderen Ansatz verfolgt die "wet kitchen", die in gehobenen Raumplanungen Platz findet. Die eigentliche Küche, in der gekocht, gebraten und gespült wird - in der also alle flüssigen, sprich: "schmutzigen" Zubereitungsprozesse ablaufen - versteckt sich in einem unscheinbaren Nebenraum. In der repräsentativen eignet sich solch ein Ta-

Küche verrichten lediglich Wärmeschubladen, Kaffeevollautomaten und getränkespendende Armaturen ihren Dienst. Hier wird ausschließlich drapiert, serviert und bewirtet. Als luxuriöses Zusatzelement wird gerne der so genannte Pocketschrank gewählt, also ein Nischenschrank, dessen Türen beim Öffnen in seitlichen Hohlräumen verschwinden. Hier kann zum Beispiel eine zusätzliche Anrichte als private Mini-Bar mit Kellnerbesteck, Gläsern und Flaschen fungieren. Auch als Kaffee-Station, auf der Kleingeräte zum professionellen Kaffeegenuss Platz finden,



Immer gut aufgestellt für Besuch: Weinkühlschränke heben modernes Gastgebertum auf ein neues Level





schenschrank. Der Aha-Effekt entfaltet sich in dem Moment, in dem die gerade noch glatte Front den Blick auf das bislang verborgene Regal freigibt: Ein guter Gastgeber glänzt eben hier und da mit Überraschungen. Der hochwertige Designcharakter heutiger Küchenplanungen schafft eine Atmosphäre, die den Arbeitscharakter einer Kücheninsel mit dem Flair eines Wohnraumes zu verbinden vermag. Das unterstreicht auch die immer häufiger integrierte Lichtplanung: LED-Bänder und Soundmodule, die sich in Küchenschränken und De- se: Zuviel des Guten kann wunderbar sein.

ckenhauben installieren lassen, sorgen für angenehme musikalische Untermalung. Ein raumübergreifendes Gefüge entsteht, wenn der angegliederte Essbereich zentrale Gestaltungselemente der Küche aufnimmt. Hierzu bieten Küchenmöbel-Produzenten beispielsweise wohnliche Wandverkleidungen an, die im selben Farbton wie die Küchenfronten gehalten sind. Ein Replikat von Arbeitsplatte und Esstisch - also aus dem gleichen Holz gefertigt - erzeugt ein wertiges Raumgefühl, in dem Leuchtspots lassen sich so positionieren, dass die mar- Gäste sich aufgehoben fühlen werden. Gesellen sich kanten Planungs-Features einer Küche unterstrichen zum stilvollen Interior dann doch noch Einbaugeräte in werden und zugleich beim geselligen Miteinander nach XXL dazu, dürfte das die perfekte Grundlage für einen dem Essen eine lebendige Raumatmosphäre entsteht. rundum gelungenen Abend sein. Ganz gemäß der Devi-

Fin zuvor hinter der Front verborgener Taschenschrank sorgt immer für einen Aha-Effekt



Kennen Sie den?

Nein? Dann stellen Sie sich diesen Mann doch mal mit. weißem Fedora-Hut, einer teuren Zigarre und einem halbautomatischen Colt in den Händen vor. Na? Genau: Hier haben wir es mit keinem Geringeren als dem legendären Gangster-Boss Al Capone zu tun! Von 1920 bis 1931 regierte der geborene Brooklyner und Sohn süditalienischer Einwanderer die Chicagoer Unterwelt, machte Geschäfte mit illegalem Glücksspiel, Prostitution, Schutzgeld-Erpressung und vielem mehr. Während der Prohibitionszeit kam ein florierender Handel mit Alkohol hinzu - und auch vor Mord schreckte Alphonse Gabriel Capone in den unzähligen Bandenkriegen nicht zurück. Man spricht von rund 200 Toten, die seinen Weg pflasterten. Fast schon kurios, dass es seine Steuerhinterziehung war, die ihn schließlich hinter Gitter brachte. In die Lehre ging Al Capone bei Mafia-Mitglied Frankie Yale. Der war es auch, der seinen 20-jährigen Zögling von New York nach Chicago versetzte, nachdem es ebenso skrupellose Berufskollegen nach einem blutigen Streit auf Capones Kopf abgesehen hatten. In der Metropole am Lake Michigan angekom-



men, führte ihn Gangsterboss John Torrio in das dortige Netzwerk organisierter Kriminalität ein. Bald schon hielt Al Capone Chicagos illegale Fäden in seiner Hand. Denn er hatte ein Talent, das ihn zu dieser Zeit von all den anderen Unterweltlern unterschied: die Fähigkeit zur Selbstdarstellung. Seine Kaltblütigkeit verbarg er unter maßgeschneiderten Anzügen und einer Rolex Prince, er speiste in den Restaurants der High Society, ging in die Oper und inszenierte sich als eleganter und vor allem seriöser Geschäftsmann. Laut seiner Visitenkarte und dem Chicagoer Branchenbuch war der wohl berühmteste Mafiosi aller Zeiten nichts weiter als ein luxusaffiner Antiquitätenhändler. Anstatt sich vor der Presse zu verstecken, spielte "Scarface", wie er aufgrund seiner Narben von einer Messerattacke auch genannt wurde, mit ihr. Seine wirkungsvollste Waffe hatte der charismatische Gauner immer dabei: ein überzeugendes Lächeln. Al Capone, der später ein ganzes Filmgenre prägen sollte und schon so mancher Pizzeria zu ihrem Namen verholfen hat, wurde damit vom Mobster zum Star. Dass der Mythos Capone

ungebrochen ist, bewies im vergangenen Jahr eine Versteigerung seines Nachlasses – von der diamantbesetzten Zündholzschachtel über handschriftliche Dokumente bis hin zur Kleinkaliber-Pistole – deren Erlös alle Erwartungen übertraf.



Industrial Style die große Freiheit

Text: Julia Dau

Backstein, Glas, altes Holzgebälk und schwerer Stahl: Metropolen wie Chicago leben von ihrem fabrikgeprägten Charme, der auch heute noch das Stadtbild prägt. Wo einst Waren lagerten, bieten die behutsam restaurierten Lofts heute privilegierten Wohnraum im industriellen Stil, der seine Historie zelebriert.







Materialien, die zwischen Authentizität, Verfall und bewusster Inszenierung balancieren, sind immer öfter Gegenstand moderner Gebäudeplanungen. Amerikanische Architekten experimentieren zunehmend mit Fassadenteilen, die innerhalb kürzester Zeit eine sichtbare Patina entwickeln – und haben mit dem gewollt rostenden, stählernen "Civic Center" in Chicago eine ganz neue Stilrichtung zeitgenössischer Architektur begründet. Auch im Inneren der hiesigen Immobilien wird die Gebrauchspatina zunehmend salonfähig. Echtholz-Oberflächen, Kupfer-Elemente und Naturstein inszenieren sich als Zeitzeugen ihrer eigenen Ge-

schichte. Für ein Wohngefühl mit industriellem Chic sorgen offene Grundrisse, Backstein-Wände oder Penthouses, die an die große Freiheit amerikanischer Metropolen erinnern. Hersteller wie Noodles Corp. holen das charakteristische Ambiente in die Küche: Schränke, Tische und Bänke aus Metallmodulen erinnern an die legendäre Stahlbauweise von Großstädten wie Chicago oder New York und integrieren sich, zeitgenössisch interpretiert, elegant in moderne Lofts und offene Wohnküchen. In Kombination mit Holzoberflächen aus nachhaltiger Forstwirtschaft finden sich die Küchenmodule zu einem extrovertierten Vintage-Look zusam-



men, der raue Materialien auf edle Weise miteinander verbindet. Die Möbel lassen sich dabei ganz individuell zusammenstellen - in Kombination mit ausladenden Range Cookern oder voluminösen Side-by-Side-Kühlschränken entsteht ein zwangloser, industrieller Chic mit Retro-Anklang. Hersteller wie Gaggenau oder V-

anderem von SMEG: Dunstabzüge, Backöfen, Dampfgarer, Herde und Wärmeschubladen im amerikanischen Stil richten sich an die gehobene Küchenplanung und ermöglichen eine durchgehende Gestaltungslinie in der Loftküche. Auch der Hersteller Popstahl steuert - wie sein Name verheißt - unkonventionelle Küchen-ZUG liefern hierfür XXL-Cooler aus wertigem und designs aus Stahl bei. Die Küchen kommen in kunternachhaltigem Edelstahl, die sich in Optik und Funktio- bunten Farben wie Zitronengelb, Himbeerrot oder nalität mühelos in den gehobenen Industrial Style ein- Himmelblau daher und vereinen lebensfrohes Interior fügen. Ganze Geräteserien in Retro-Optik gibt es unter Design mit den robusten Eigenschaften des Materials. Die Metallmodule ermöglichen dabei vielfältige Kombinationen: von der schlichten, abdeckbaren Anrichte bis hin zur vollumfänglichen Küche passen sich die Möbel flexibel an die räumlichen Voraussetzungen an. Auf Wunsch produziert der Hersteller die stählernen Küchenmodule auch in der Lieblingsfarbe seiner Kunden. Ein charakteristisches Gestaltungselement der Loftküche im Industrial Style sind außerdem Küchenrückwände aus Metrofliesen, die mit ihrer ikonischen, rechteckigen Form an die U-Bahnhöfe großer Metropolen erinnern. Sie schaffen eine subtile Verbindung zum verborgenen Transportnetzwerk tief unter den Straßen der Stadt, wo Fremde sich tagtäglich begegnen und doch anonym bleiben. Erhältlich in verschiedenen ruhigen Tönen wie Weiß, Schwarz, Grau oder Grün werden die Fliesen selbst zum Designbotschafter urbaner Küchengestaltung. Auch freigelegte Ziegel, wie man sie oft in Altbauwohnungen findet, erinnern an alte Fabrikhallen und versprühen Loft-Charme im eigenen Zuhause. Mit so genannten Verblendern lässt sich die dreidimensionale Backstein-Optik auch ohne die entsprechenden baulichen Voraussetzungen imitieren: Hier werden Platten aus echten, dünn geschnittenen Backsteinen mit Hilfe von Fliesenkleber an



Ob konsequent designte Loftküche oder ein gezielt gesetzter Akzent im trendigen Industrial Style: Mit ein paar Kniffen zieht sie ein, die große Freiheit im Küchenzaum

die Wand angebracht. Noch einfacher wird es mit anschraubbaren Wandpaneelen oder sogar Tapeten im Backstein-Look. In Kombination mit einer puristischen und grifflosen Küchenfront, zum Beispiel von eggersmann oder LEICHT, entsteht ein behutsamer Kontrast zum handwerklichen Charme der Ziegel. Wer nur dekorative Assoziationen zur Küche im industriellen Stil schaffen möchte, kann mit Accessoires arbeiten: Schilder aus Neonröhren im Stil amerikanischer Leuchtreklamen bringen eine mondäne Bar-Atmosphäre in den Raum. Dabei lassen sich die Schriftzüge ganz individuell nach den eigenen Vorstellungen anfertigen. So erhält die heimische Küche urbanes Loft-Flair und wird gleichzeitig zum Ausdruck der eigenen Persönlichkeit.





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

Eine Prise Chicago



(1) SERAX

BILDSCHÖNER BETON

Ein rollendes Beton-Bauteil als Beistelltisch: Dank Designer Frédérick Gautier fühlt man sich damit gleich wie in einem von Chicagos lässigen Industrie-Lofts. ab € 535,00 www.serax.com

(2) DEARBORN

LOKALE JEANS

Made in Chicago: Seit 2016 produziert das familiengeführte Kleinunternehmen mit Leidenschaft klassische, strapazierfähige Jeans zu fairen Preisen. ab € 56,00 www.dearborndenim.us

(3) CHICAGO COMB CO.

KOMFORTABLER KAMM

Chicago Combs – ihre herausragende Qualität macht sie zu den beliebtesten Kämmen der Welt. Das kompakte Modell Nr. 2 passt in jede Hosentasche. ab € 34,95 www.chicagocomb.com

(4) VOSGES

SÜSSER TRAUM

Chicagos edle Pralinen von Vosges beglücken uns mit ungewöhnlichen amerikanischen Geschmacksrichtungen wie Haselnuss-Kakao-Toast und Kürbis. ab € 36,00 www.vosgeschocolate.com

(5) GARRETT

POPULÄRES POPCORN

Wahre Pop-Kultur: Wer es nicht in einen der Läden schafft, kann den Mais-Snack auch in vielen Varianten – inklusive schmucker Präsent-Dose – bestellen. ab € 34,00 www.garrettpopcorn.com

(6) HERITAGE

SUPER FAHRRAD

Kommunikatives Konzept: Bei Heritage Bikes & Coffee gibt es nicht nur komplett in Chicago hergestellte Fahrräder, sondern auch Heißgetränke und Unterhaltung. ab € 1.099,00 www.heritagebikesandcoffee.com

(7) ABSOLUT

URBANER WODKA

Destillierter Geschmack einer Stadt: Der Wodka Absolut Chicago ist 2013 als Sonderedition der bekannten schwedischen Spirituosen-Marke erschienen. ab € 60,99 www.bottleworld.de

(8) GREENGATE

ILLUSTRER TELLER

So wird die Küche zur abendlichen Bar: Dieser glanzvolle Teller von Greengate zaubert sofort einen Hauch der Golden Twenties auf den Tisch. ab € 23,50 www.erkmann.de



(9) REFLECTIONS COPENHAGEN

KRISTALLENE KUNST

In dieser außergewöhnlichen Kristall-Teelichthalter-Serie namens Chicago spiegelt sich der Art-Déco-Glamour einer ganzen Metropole wieder. ab € 233,00 www.reflections-copenhagen.com www.cassina.com

(10) KNINDUSTRIE

GÜLDENE GABEL

Eleganter Industrial Style: Das 24-teilige Brick Lane Besteckset erhält durch sein mattgoldenes Stonewashed Finish eine charmante Vintage-Optik. ab € 336.00 www.shop-kitchenmilano.com

(12) MORTON

ab € 3.420,00

(11) CASSINA

BESONDERER SITZ

Der Originalentwurf dieses

Sessels stammt von keinem

Geringeren als Frank Lloyd

Wright. Das erste Mal wurde

der "Taliesin 1" 1986 produziert.

Er ist heute in verschiedenen

Ausführungen erhältlich.

BEKANNTES SALZ

Das "Morton Salt Girl" mit Regenschirm kennt in den USA fast jeder. Es steht dafür, dass dieses Salz bei Feuchtigkeit nicht zusammenklebt. ab € 6,00 www.mortonsalt.com

(13) 47BRAND

ALLERLEI CAPS

Ob Blackhawks, White Sox oder Bulls - hier findet man zu jeder Chicagoer Mannschaft und jedem Sport-Ereignis eine riesige Auswahl an passenden Caps. ab € 32,00 www.topperzstore.de

(14) SERAX

DEKORATIVES METALL

Ein Korb für coole Küchen: Antonino Sciortino mag es schlicht und stilvoll. In seinen skulpturalen Metall-Objekten steckt viel Kreativität und Schmiedekunst. ab € 61.00 www.serax.com

(15) 78 BRAND

SENFIGE SACHE

"Born in Chicago, made for the world", heißt es bei diesem Senf, der ausschließlich aus natürlichen Zutaten besteht. Von 78 Brand gibt es auch Ketchup. ab € 3.80 www.78brand.com

(16) SWEET COMB **CHICAGO**

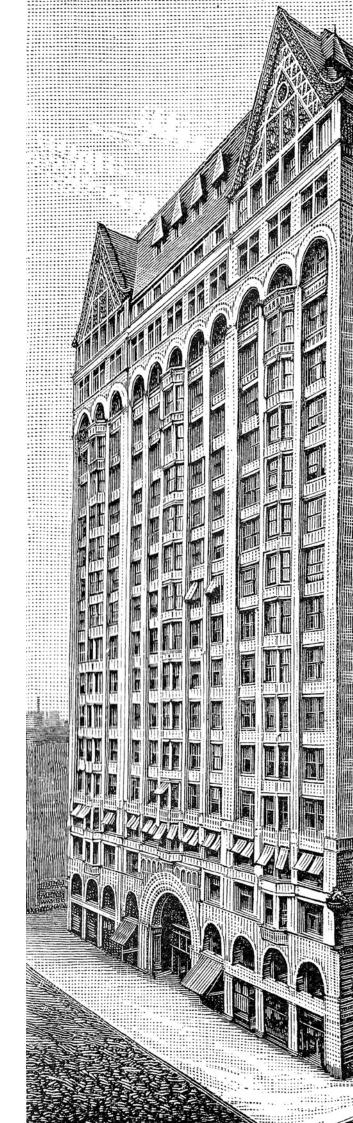
WERTVOLLES WACHS

Pures Vergnügen: natürliche Pflegeprodukte für Frauen und Männer, auf Basis von Bienenwachs aus einer Imkerei in Rogers Park. ab € 19.00 www.sweetcombchicago.com

HART AM WIND

Text: Julia Maier

In der Sprache der amerikanischen Ureinwohner bedeutet Chicago "Land, das nach Zwiebeln riecht". Doch das war einmal. Heute weht einem in der Metropole am Michigansee dafür der berüchtigte Winterwind "The Hawk" um die Nase. Jahr für Jahr versucht diese extrascharfe Brise, den architektonischen Stolz der Stadt in die Knie zu zwingen. Aber weit gefehlt: Chicagos weltbekannte Wolkenkratzer biegen sich dabei höchstens vor Lachen.





Wie Phönix aus der Asche: Das Masonic Temple Building war nur eines der vielen Hochhäuser, die kurz nach dem großen Brand 1871



nicht, warum Chicago den Beinamen "the windy city" erhalten hat. Manche sagen, dass sich der Ausdruck auf die "windigen" Gestalten aus dem Korruptions-Milieu der 1920er Jahre bezieht, die meisten verbinden ihn allerdings mit dem kalten Wind, der dort im Winter durch die schattigen Straßenzüge pfeift. Die Dichte an hohen Gebäuden sorgt nicht nur für eine der phänomenalsten Skylines der Welt, sondern auch für eine besogar starke Stürme beschert. Chicagos Architektur ist in vielerlei Hinsicht einzigartig, beginnend mit ihrer Entstehungsgeschichte. Entscheidend für das heutige Erscheinungsbild war eine Katastrophe von ximal zu nutzen: Die Ära

Ganz einig ist man sich Brand legte innerhalb dreier Tage einen Großteil der Stadt in Schutt und Asche. Die meisten Häuser bestanden aus Holz allein im Herzen des Geschäftsviertels wurden fast 20.000 Gebäude vernichtet, 100.000 Menschen wurden obdachlos. Doch Not macht erfinderisch, wie man weiß: Bereits nach sechs Wochen begann man, 300 neue Häuser zu bauen, was der damaligen Architektur bislang unbekannte Horizonte eröffnete. Hinzu kam, dass sich sondere Thermik, die der die Zahl der Stadtbewoh-Millionenstadt zuweilen ner zwischen 1880 und 1890 auf über eine Million verdoppelte - und dadurch die Grundstückspreise explodierten. Um rentabel zu wirtschaften, versuchte man, die Flächen der Innenstadt ma-1871: Ein verheerender der Wolkenkratzer hatte

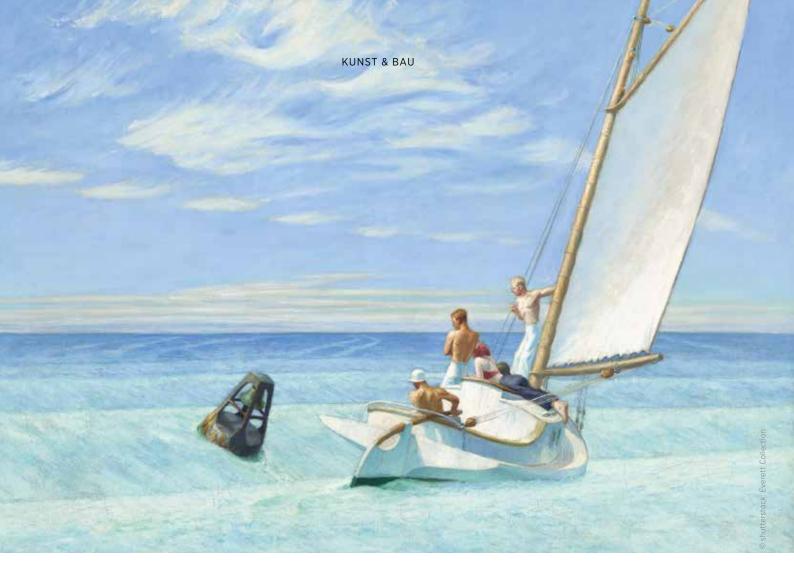


begonnen, und berühmte Architekten sprangen begeistert auf diesen Zug auf. Wichtige Errungenschaften des 19. Jahrhunderts wie etwa schwer entflammbare Baustoffe oder gesicherte Fahrstühle spielten ihnen dabei in die Hände. Die feuerfeste Stahlskelett-Bauweise machte ebenso Schule wie die unter anderem von Louis Sullivan bevorzugte Dreiteilung der Bürohaus-Fassaden. Basis, Schaft und Kapitell, entworfen nach dem Vorbild antiker Säulen. Während das Erdgeschoss mit seinen großen Fensterfronten für Ladengeschäfte vorgesehen war, diente die oberste Etage oft der Haustechnik. Als das erste moderne Hochhaus der Welt galt aufgrund seiner damals einmaligen Höhe von 42 Metern und seinen zehn Stockwerken das Chicagoer Home Insurance Building aus dem Jahr 1885. Leider musste es bereits 1931 dem rund viermal so hohen Field Building weichen, doch der Amerikaner William Le Baron Jenney ist und bleibt mit diesem Gebäude der "Vater des Wolkenkratzers". Frank Lloyd Wright, der sich bis dato vor allem durch den von ihm mitgeprägten "Prairie Style" einen Namen gemacht hatte - Ziel war es, Häuser möglichst gut in die karge Landschaft des Mittleren Westens zu integrieren - wollte besonders hoch hinaus: Im Jahr 1956 entwarf er "The Illinois", ein lang gestrecktes Gebäude, dessen dünne Spitze eine Meile (1609 m) in den Chicagoer Himmel ragen sollte. Nach Wrights Plänen hätte es 528 Etagen und eine Nutzfläche von etwa 1,7 Millionen Quadratmetern gehabt. Doch "The Illinois" wurde nie gebaut – obwohl der visionäre Architekt daran glaubte, dass es möglich sei. Unabhängig von der Statik hätten ihm höchstwahrscheinlich Faktoren wie der mangelnde Platz für die 76 geplanten Fahrstühle inklusive Flucht-Treppen sowie die Wasserversorgung zu dieser Zeit einen Strich durch die Rechnung gemacht. Dem Problem des Schwankens wollte Wright mit einem dreifüßigen Grundriss Paroli bieten. Wenn man sich beispielsweise Torontos CN-Tower ansieht, weiß man, dass das gar keine schlechte Idee war. Immerhin war der kanadische Fernsehturm von 1975 bis 2007 das höchste freistehende Bauwerk der Erde. Abgelöst wurde es von einem weiteren prominenten Dreifuß: dem Burj Khalifa in Dubai. Mit seinen 820 Metern steht er immer noch unangefochten auf Platz eins, da die Arbeiten am saudischen Jeddah Tower, der voraussichtlich die Kilometer-Marke knacken wird, derzeit auf Eis liegen. Architekt der zuletzt genannten beiden Giganten ist übrigens Adrian Smith,

gebürtig in - Chicago. Vielleicht hat ihn ja seine Heimat inspiriert. Mitte des 20. Jahrhunderts ließ es sich auch das gestalterische Multitalent Ludwig Mies van der Rohe nicht nehmen, Chicago weitere "Himmelsstürmer" zu bescheren. Hochhaus-Bauten wie seine 1951 errichteten "Lake Shore Drive Apartments 860-880" gelten heute als wegweisende Meisterwerke des Modernismus: eine reine Stahlkonstruktion mit schnörkelloser Glasfassade, geradlinig und ausdrucksstark zugleich. Kein Wunder, dass diese Kombination schon bald ihre internationalen Fans und Nachahmer fand. 1973 entwarf die Bauhaus-Legende außerdem im Stadtteil River North den Firmensitz des Unternehmens IBM. Heute verbergen sich hinter den großen Fenstern des schwarzen Wolkenkratzers die edlen Gemächer der noblen Hotelkette "The Langham". Eine Besonderheit: Den Umbau des Gebäudes leitete Architekt Dirk Lohan, ein Enkel Mies van der Rohes, der es sich zur Aufgabe machte, den Stil seines Großvaters zu bewahren – wenn das mal kein Übernachtungstipp für Design-Freunde ist! Doch wie so oft ist Optik auch hier nicht alles: Je höher die Gebäude, desto komplexer wird das Thema Statik. Bis heute ist es eine knifflige Aufgabe für Architekten, ihre modernen Wohn-Riesen sturm- und erdbebensicher zu gestalten. Während der chinesische "Taipei 101" ein 660 Tonnen schweres Pendel besitzt, das bei extremen Windverhältnissen bis zu einen Meter ausschlagen kann, um der Schwingung des Turms entgegenwirken, setzt man bei Gebäuden wie dem "Shanghai Tower" auf eine spiralenförmige, aerodynamische Bauweise, die die Windlast reduziert. Dass der Plan nicht immer ganz aufgeht, zeigt sich bei der New Yorker Luxus-Immobilie "432 Park Avenue". Auch hier wurden im Vorfeld physikalische Maßnahmen getroffen: Jedes zwölfte Stockwerk blieb ein fensterloser Hohlraum, um den Luftwiderstand zu senken. Doch mittlerweile beklagt die Wohnungsgesellschaft mehr als 1500 Konstruktions- und Designfehler. Unter anderem ist von Schwankungen die Rede, die bereits zu Überschwemmungen, steckengebliebenen Aufzügen und Kurzschlüssen geführt haben. Außerdem seien die Geräusche und Vibrationen bei schlechtem Wetter schier unerträglich. Was sagt uns das? Obwohl Mies van der Rohe einmal meinte: "Es ist schwerer, einen guten Stuhl zu bauen, als einen Wolkenkratzer", wird das Thema Hochhaus auch in Zukunft ein höchst spannendes bleiben – nicht nur in Chicago.







"Sailing", 1911: Im Alter von 15 Jahren baute sich Hopper, der in der New Yorker Kleinstadt Nyack mit Blick auf den Hudson River aufwuchs, ein kleines Segelschiff und frönte fortan diesem Hobby. Auf seinen Gemälden tauchen immer wieder Boote auf

"IF YOU COULD SAY IT IN WORDS, THERE WOULD BE NO REASON TO PAINT."

Edward Hopper

reales Fundament, aber sie ist nicht realistisch." Dennoch blieb das Ungeschönte der Kunstwelt auch im 20. Jahrhundert erhalten. In Deutschland entwickelte sich nach dem ersten Weltkrieg die "Neue Sachlichkeit": oft sozialkritische Werke, gekennzeichnet von einer Überschärfe in der Darstellung. Einer der bekannten Vertreter war Otto Dix. Zur selben Zeit machten es sich auch Maler in den Vereinigten Staaten zur Aufgabe, den "American way of life" möglichst wirklichkeitsnah zu erfassen. Und siehe da: Heute gilt "Amerikanischer Realismus" als einer der ersten eigenständigen

Kunststile der USA. Zu den identitätsstiftenden Werken dieser Zeit zählt Edward Hoppers omnipräsentes Bar-Bild "Nighthawks", das sich mittlerweile vor Karikaturen – von der Simpsons- bis zur Ottifanten-Version – kaum noch retten kann. Entstanden ist das 84,1 auf 152,4 cm große Ölgemälde im Jahr 1942 und kann, zusammen mit weiteren Werken Hoppers, im Art Institute of Chicago besichtigt werden. Vor der originalen Leinwand ist schon so mancher darüber ins Staunen geraten, wie gut es dem Künstler gelungen ist, die widersprüchliche Einsamkeit der Menschen inmitten einer Großstadt zu transportieren: Am stilisierten Tresen eines typisch amerikanischen Diners steppt alles andere als der Bär - in fahlem Kunstlicht sind dort drei nächtliche Gäste gestrandet, die stumm und gedankenverloren hinter der großen Glasfront sitzen. Solche introvertierten, zum Teil melancholisch wirkenden Gestalten findet man auch auf anderen Bildern des studierten Illustrators wieder. Ebenso wie eine unverwechselbare und faszinierende Aufgeräumtheit und Leere. Ganze Szenerien wirken wie eingefroren, selbst den Wellen des Meeres nimmt Edward Hopper in seinem Bild "Sailing" (siehe oben) jegliche Dynamik. Trotzdem bleibt das stimmungsbetonte Geschehen auf geradezu un-

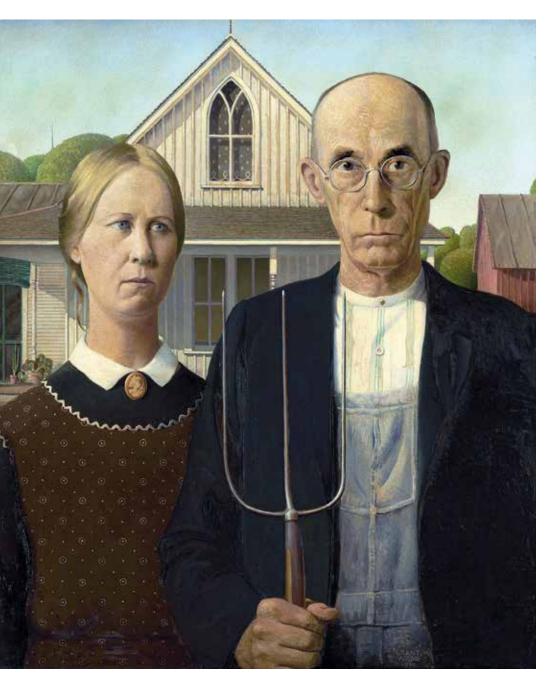


"Cape Cod Evening", 1939:
Typisch für Hoppers Protagonisten, sind auch diese beiden in sich selbst versunken und scheinen einander nicht wahrzunehmen.
Die aufmerksame Haltung des Hundes gibt uns Rätsel auf: Kommt Besuch? Lenkt ihn ein Vogel ab? Droht Gefahr?

heimliche Weise lebendig. Der sich selbst als "Sozialrealist" und Impressionist bezeichnende Künstler blieb seinem charakteristischen Stil zeitlebens treu. In einem Brief an Charles H. Sawyer, den Direktor der Addison Gallery of

American Art in Andover, Massachusetts, schrieb er 1939: "Für mich sind Form, Farbe und Komposition lediglich Mittel zum Zweck, das Handwerkszeug, mit dem ich arbeite, und sie interessieren mich nicht besonders um ihrer selbst willen. Mich interessiert in erster Linie das weite Feld der Erfahrung und Empfindung. "Hoppers implizierte Geschichten sind unvollendet, möglich und unmöglich zugleich. Das stark Atmosphärische seiner Gemälde inspirierte unter anderem Filmregisseure wie Alfred Hitchcock, dem für das Bates Motel in "Psycho" das Gemälde "House by the Railroad" als Vorbild diente. Eines der vielen Bilder, in denen sich das rege Architektur-Interesse des Malers widerspiegelte. Neben "Nighthawks" präsentiert das Art Institute of Chicago seinen Besuchern einen weiteren populären Schatz des Amerikanischen Realismus: "American Gothic" von Grant Wood.



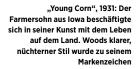


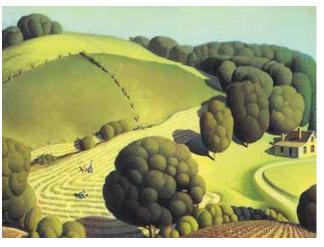
Ein weißes Holzhaus mit Spitzbogen-Giebelfenstern. das Wood vom Autofenster aus sah, brachte den Künstler auf die Idee zu "American Gothic"

Werke erscheinen wie visuelle Rückwendungen ins 19. Jahrhundert. Urteilt man nach dem Bekanntheitsgrad, ist "American Gothic" Woods One-Hit-Wonder. Aber was ließ dieses ungewöhnliche Gemälde, für das der Künstler seine Schwester Nan und seinen Zahnarzt Dr. Byron McKeeby bat, in Quäker-Kleidung Modell zu stehen, zur Ikone werden? Wahrscheinlich traf der "Regionalist" mit seinem Bild, das mehr oder weniger satirisch und symbolhaft auf das provinzielle Selbstbewusstsein anspielt, den Nerv der Zeit. Wie bedeutend das damals stark polarisierende Gemälde in Amerika ist, zeigen auch in diesem Fall die vielen Parodien. Wo man die findet? Zum Beispiel in der "Rocky Horror Picture Show".

Das 76 auf 63,3 cm große Ölgemälde zeigt eine Frau und einen Mann mit Heugabel in der Hand, vor einem schmucken Holzhaus stehend. Die steife Komposition des 1930 gemalten Bildes erinnert an alte Fotos, auf denen herausgeputze Personen mit versteinerter Miene in die Kamera blicken. Grant De-Volson Wood, der Sohn einer Quäkerfamilie aus Iowa. hegte schon früh den Wunsch,

machte sich bei seinen Europa-Aufenthalten mit verschiedensten Handwerksmethoden und Malweisen vertraut. 1928 besuchte er in München häufig die Alte Pinakothek, studierte die Werke der Spätgotik und Frührenaissance. Der spätere Dozent für Malerei an der University of Iowa widersetzte sich jedoch betwusst allen großstädtischen und internationalen Kunstentwicklungen. Manche sei-Künstler zu werden und ner akkurat ausgeführten







Trendstark in vulkangrau und schwarz matt präsentiert sich diese BLANCO UNIT. Die perfekt abgestimmte Einheit aus Armatur, Spülbecken, Abfallsystem und Zubehör besticht mit stilvoller Klasse und hohem Bedienkomfort.

Mehr unter www.blanco.de



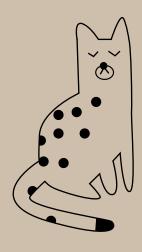
Großstadtdschungel

Von lichter Vegetation und zahmen Tieren

"Großstadtdschungel" - ein Wort, das immer wieder gern benutzt wird, wenn es um Metropolen geht. Doch was haben große Städte wie Chicago, London oder Berlin denn mit einem Dschungel gemeinsam? Die dichte Vegetation ist es wohl eher nicht - mal abgesehen von ein paar überpflanzten Balkonen, die jeden vorbeispazierenden Statiker die Gehwegseite wechseln lassen. Natürlich, es gibt auch Stadtparks, doch selbst die werden für gewöhnlich nicht mit Funktionsunterwäsche, GPS-Tracker und Reiseapotheke betreten, wie es beispielsweise für einen Trip in den brasilianischen Regenwald empfohlen wird.

Wie schaut's denn im Großstadtdschungel mit wilden, exotischen Tieren aus? Da kann ich Sie beruhigen: Was von Weitem wie eine gefährliche Raubkatze aussieht, entpuppt sich mit 99-prozentiger Wahrscheinlichkeit als Jumpsuit, Leggins oder ein anderes Kleidungsstück. Großstadt bedeutet eben "Leo-Print statt Leopard" - machen wir uns da nichts vor. Wer meint, in den fernen Grünanlagen Äffchen entdeckt zu haben, wird beim Näherkommen feststellen: Es sind Slackline-Akrobaten. Und das Schlangenähnlichste, das uns im urbanen Umfeld begegnen kann, ist wahrscheinlich ein zu lang geratener Dackel oder ein Basset auf seiner täglichen Gassi-Runde. Auch bunte Chamäleons wird man vergeblich suchen. Das städtische Pendant: Autos mit Flip-Flop-Lack.

Doch wo wir schon bei Tieren sind – vielleicht lassen sich unsere wuseligen Metropolen ja besser mit Ameisenhaufen vergleichen als mit dem Dschungel. Zumindest am



Black Friday würde man manchem Großstadtbewohner beim Verlassen des Elektronik-Marktes fast zutrauen, dass er auch in der Lage sei, das Hundertfache seines Gewichts zu schleppen. Bei vielen anderen Verhaltensweisen hinkt der Vergleich Mensch-Ameise jedoch schon wieder. Oder können Sie sich vielleicht vorstellen, bei der nächsten Verabredung im Café auf ein gepflegtes Gespräch mit Ihren Freunden zu verzichten und dafür mit Vibrationen der Hinterteile zu kommunizieren? Auch die ameisentypische Angewohnheit, Wege zu den Nahrungsquellen mit Duftspuren zu markieren, ist bei uns nicht üblich. Und selbst, wenn ab und zu jemand eine Parfum-Wolke im Supermarkt oder Restaurant hinterlässt, dann bestimmt nicht, um anderen damit einen Einkaufs- oder Einkehr-Tipp zu geben ...

Also wieder zurück zum "Großstadtdschungel". Wenn man das fehlende üppige Grün und seine tierischen Bewohner einmal komplett außer Acht lässt, lassen sich vielleicht doch noch Parallelen zu unseren Ballungszentren finden. Besonders, wenn man das Wort Dschungel einfach als Metapher für etwas Undurchdringliches sieht, kommen wir Chicago, London und Berlin doch schon wieder etwas näher. Das Stichwort lautet: Stau. Wer sich in diesem Moment fragt, ob es denn auch mal auf Ameisenstraßen zu ungewolltem Stillstand kommt, der sollte wissen: Nein! Und das, obwohl es sogar kurz nach Sonnenaufgang und bei Anbruch der Dunkelheit eine Art Rush Our gibt. Doch wo liegt das Geheimnis? Auf Ameisenstraßen geht es einfach disziplinierter zu als in unseren Städten. Die kleinen Krabbeltiere handeln selbstlos - sie überholen, drängeln und pöbeln nicht, sondern gehen mit konstanter Geschwindigkeit ihres Weges. Kommt es an manchen Stellen zu Engpässen, lassen sie dem Gegenverkehr sogar den Vortritt. Einfach mal ausprobieren ...

Eine Kolumne von Paul Erbenich



Miele







Intuitive Technologie, genau auf Sie abgestimmt.

Wir entwickeln unsere Küchen-Einbaugeräte so, dass Sie Ihre Kreativität frei entfalten können. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

Miele. Immer Besser.

miele.de/new-gen7000