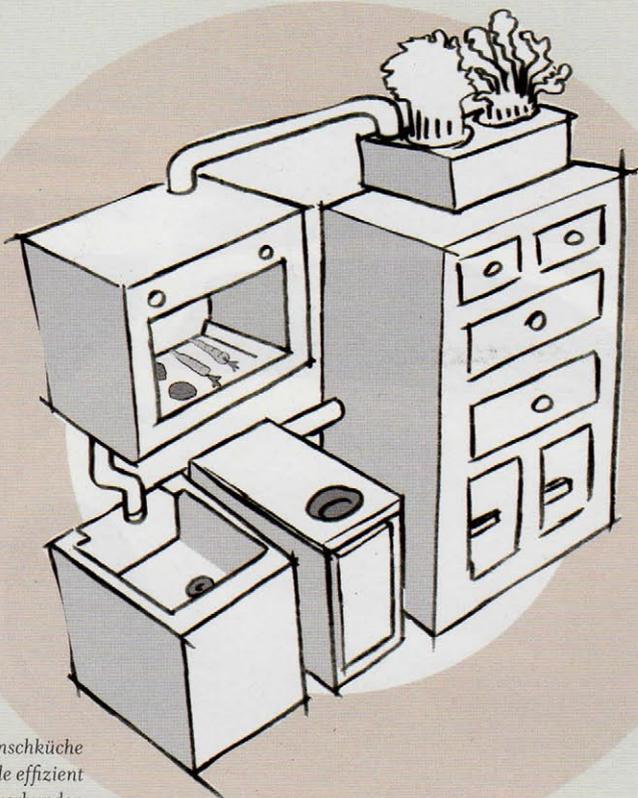


MEIN WUNSCHPRODUKT

Die Küche als Kreislauf

Der Designer **Carsten Buck** träumt von einer Revolution: Produkte, die Menschen begeistern, der Umwelt aber keinen Schaden zufügen. Hier stellt er seine Ideen vor. Diesmal: **die Küche**



In der Wunschküche sind alle Module effizient miteinander verbunden

DIE IDEE

Gibt es eigentlich schon eine komplett durchdachte, wirklich moderne Küche, die den veränderten Ernährungsgewohnheiten zahlreicher Menschen entspricht? Ich denke dabei an eine Küche, die nicht als Designtrophäe daherkommt, sondern an eine radikal minimalistische, modular aufgebaute, raumsparende Kücheneinheit aus recyclingfähigen Materialien. In dieser Küche würde die Natur in Form

von kleinen, mit Grauwasser versorgten Kräuterbeeten Einzug halten. Der Kühlschrank wäre aufgebaut wie ein mobiler Apothekerschrank, mit einzeln kühlbaren Schubladen, während man die übrigen als Stauraum nutzen könnte. Im Winter würden diese mobilen Kühlfächer zur stromfreien Kühlung auf dem Balkon lagern. Und



CARSTEN BUCK, 49, ist Geschäftsführer der Design- und Beratungsagentur Mutter

DAS PROBLEM

Essen ist „die neue Religion“, habe ich neulich gelesen. Damit war die Inbrunst gemeint, mit der etwa Veganer und Steinzeitdiätler ihre Ernährungsweise predigen. Wenn das stimmt, dann wären unsere Küchen so etwas wie die Tempel der Moderne. Umso erstaunlicher, dass selbst die neuesten Luxusküchen im Kern noch immer so aufgebaut sind wie zu Zeiten, als vor allem

üppige Fleischgerichte unseren Essensplan diktierten und diverse Küchengerätschaften vom Wohlstand ihrer Besitzer zeugten. Und dann liegt in diesen 20 000-Euro-Küchen Jahre nach dem Kauf noch immer die Gebrauchsanweisung in der Zweitbackröhre, die dann doch niemand zu benutzen wagte. Die aufwendigen Superküchen von heute sind oft nicht mehr als der Inbegriff der Überflüssigkeit.

an Stelle eines Backofens ließe sich der Steinboden mit wenigen Handgriffen in einen Teppanyaki umbauen, eine japanische Kochstelle, deren Abwärme wiederum das Wasser zum Spülen beheizen könnte. Natürlich dürfte in dieser optimierten Küche auch ein kleiner Kompost-Container nicht fehlen. Der würde sogar unsere Essensreste noch einer sinnvollen Verwertung zuführen.