

Stilkritik (21)
Wolfgang Bachmann

Neue Kochstellen

Der Sommer neigt sich seinem Ende zu. War es früher noch so, dass Grillen mit all seinen Geräusch- und Geruchsbegleiterscheinungen für Ärger zwischen Nachbarn sorgte, steht neuerdings eine neue Dimension an: Ganze Küchen werden nach draußen verlagert. Gleichzeitig erobert der Mann das Koch-Regime zurück.



Rustikales Design für eine „Outdoor Kitchen“, deren Umgebung nicht vom Architekten, sondern vom Landschaftsplaner dominiert wird.
(Bild: Hersteller Kalamazo)

Wir Menschen sehnen uns, seit wir nicht mehr als Jäger und Sammler nomadisieren, nach festen Aufenthaltsorten. Wir wohnen in Höhlen, Hütten oder Häusern. Bisweilen kann man ohne weiteres von Architektur sprechen. Aber kaum hatten wir uns mit soliden Mauern umgeben und uns ein ganzjahrestaugliches Drinnen geschaffen, da kokettierten unsere Baumeister schon wieder mit dem Draußen. Sie brachen Loggien in die Fassaden, ließen Balkone auskragen, fügten Veranden und Terrassen an, kurzum: Anthropologisch Gegebenes und kulturell Gewordenes suchten eine Balance zwischen Einhausen und Ausleben.

Vielleicht muss man soweit in die Geschichte der Menschwerdung zurückgehen, um das Phänomen der neuen Garküchen hinter Ligusterhecken und Kletterhortensien zu verstehen.



Zeitgenössisches Design
und Hightec für die moder-
ne Tafelrunde
(Bild: Hersteller Green
Scene)

Wir erinnern uns noch, wie wir als Buben dem Familientisch entflohen sind, um an einem Stecken überm Lagerfeuer ein Würstchen zu schmurgeln, wie die Eltern dann in juvenilem Leichtsinn in der Garage mit einer Kuchenform einen ersten Grill improvisierten, der im Folgejahr durch ein professionelles Modell ersetzt wurde. Nun war die Lösung übergesprungen, quasi über alle Gartenzäune, hinter denen an den Wochenenden Rauchzeichen die schmackhafte Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren signalisierten. Man tauschte sich aus, fachsimpelte über polnische Holzkohle, Brandbeschleuniger und die Verwendung eines Haarföhns zum Glutentfachen. Männer in originellen Schürzen über den Shorts hantierten mit geschmiedeten Langgabeln an den Feuerstellen – bis die Freiküchenbewegung durch erste Hinweise auf die kanzerogene Wirkung von verkohltem Bratgut einen ersten Rückschlag erhielt.

Diese Küchenzeile erinnert an den Arbeitsort der modernen Hausfrau. Doch Cabrio- und Yacht-Feeling locken neuerdings den Mann an den Herd. (Bild: Hersteller Ronda-Outdoors)



Das liegt Jahre zurück. Inzwischen hat man den Garten für die vollwertige Sommerküche entdeckt. Stabile Herde für Festbrennstoffe, Gas oder mit Induktionskochfeldern haben die primitiven Würstchenroste abgelöst. Das Design orientiert sich am frühen Maschinenbau. Edelstahlhauben mit soliden Zeigerinstrumenten vermitteln das gute Gefühl, dass nichts dem Zufall überlassen bleibt. Die Zielgruppe, vermuten wir, sind immer noch Männer, die ihren Herd wie ein klassisches Cabrio oder eine Segelyacht bedienen. Natürlich sind die neuen Open-Air-Werkbänke auch mit Durchlauferhitzer, Spültrog, Kühlschrank, Pizzeriaofen und Espressomaschine zu haben. Nur Dunstabzugshauben sind verpönt.

Wenn dann die Familien unter freiem Himmel an ihren Fleischbrätern werkeln, erinnert das an die Bilder, die wir aus dem Fernsehen kennen. Ausgebombte Flüchtlinge, die sich an einer halbwegs sicheren Wasserstelle über einem Benzinkocher eine Mahlzeit zubereiten. Wir sagten es bereits, man muss die Freiluftküchen im größeren Kontext sehen.