

ZEITMAGAZIN

N° 14

31.3.2022

WARUM IST
UNSERE KÜCHE
NICHT ROSA?





FLEXFORM

Hamptons | Outdoor Collection

Chaiselongue, modulares Sofasystem

Antonio Citterio Design
Made in Italy

**Flagship Store München
by böhmeler**

Tal 11
T +49 89 2136 0
flexform@boehmler.de

Auch bei anderen
autorisierten Händlern.

Besuchen Sie die
www.flexform.it

ZEIT MAGAZIN



WEIL WIR
GESCHMACK
HABEN,
SCHATZ

Ein Design-Heft
über die Küche

Cassina



THE CASSINA PERSPECTIVE
cassina.com

Milan Paris New York London Los Angeles Madrid Dubai Tokyo

31.3.22 N° 14

Kein Raum ist im vergangenen Jahrzehnt so sehr aufgewertet worden wie die Küche. Viele ähneln heute Wohnzimmern: Hier kocht man, trifft sich, hier feiert man auch. Während der Corona-Pandemie lernten die Menschen ihre Küchen noch mehr schätzen, weil sie zum Essen nicht mehr ausgingen; manche haben in der Küche sogar ihr Homeoffice eingerichtet. Viele haben ihre Küche grundlegend verschönert. In diesem Design-Heft zeigen wir, was Menschen aus aller Welt aus ihren Küchen gemacht haben (Seite 16). Wir lernen, warum man gerade in kleinen Küchen großen Spaß haben kann (Seite 54), und lassen uns von Filmküchen inspirieren (Seite 56). Schließlich kümmern wir uns auch noch um den Abwasch (Seite 46).
Ihre ZEITmagazin-Redaktion

88

LACHEN IN DER KRISE

Der Comedy-Regisseur Judd Apatow spricht über die Herausforderung, in diesen Zeiten noch Witze zu machen

106

»ZÜNDELN MUSS AUCH SEIN«

Der Kinderarzt Herbert Renz-Polster empfiehlt in unserer »Hilfe!«-Reihe Eltern, ihre Kinder nicht zu sehr zu behüten

FAST ÜBERHÖRT



Nadine Redlich lebt in Düsseldorf und zeichnet hier Szenen aus dem Alltag. Wenn Sie selbst etwas zufällig erlebt haben, schreiben Sie an ueberhoert@zeit.de

Genussvoll in den Frühling

Erleben Sie im neuen ZEITmagazin WOCHENMARKT genussvolle Momente - mit den einfachen, aber immer besonderen Rezepten von Kolumnistin Elisabeth Raether, vielfältigen Reise-Tipps und spannenden Geschichten rund um die Themen Kochen und Genießen.



Jetzt 25% sparen!

2 Ausgaben
für nur 14,70 €



Hier bestellen:

www.zeit.de/wm-25

040/42237070

(Aktionsnr.: 2262686)



Minotti B E R L I N BY HERRENDORF, LIETZENBURGER STR. 99 - T. 030 765 4204 56

Minotti M Ü N C H E N BY EGEMEIER WOHNKULTUR, OSKAR VON MILLER RING 1 - T. 089 55 27 32 510

AUCH BEI ANDEREN AUTORISIERTEN HÄNDLERN UND IN ANDEREN STÄDTEN.

PLZ 0/1/2/3/4/5 HANDELSAGENTUR STOLLENWERK - T. 0221 2828259 - TIM.STOLLENWERK@WEB.DE

PLZ 6/7/8/9 HANDELSAGENTUR GOESCHEN - T. +49 172 9006 429 - MAIL@AGENTURGOESCHEN.COM



SITZSYSTEM **ROGER** | DESIGN RODOLFO DORDONI
COUCHTISCH **SUPERQUADRA** | DESIGN MARCIO KOGAN / STUDIO MK27
ENTDECKEN SIE MEHR BEI MINOTTI.COM/ROGER

Minotti

Heiter bis glücklich

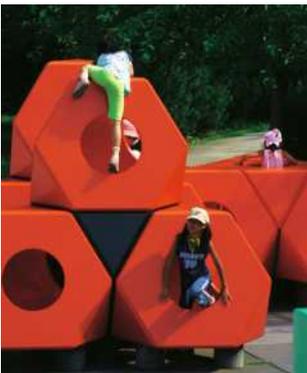


Die Klangfolge von Dur und Moll im Song *Oops! ... I Did It Again* reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück.

Das wissen wir dank einer Sonderserie des Podcasts *Switched On Pop*, die sich endlich mal der Musik von Britney Spears widmet



In ihrem 101. Lebensjahr macht die große Stilikone Iris Apfel ihren Look für alle zugänglich – mit einer eigenen Kollektion für H&M (zu kaufen ab 31.3.)



Der japanisch-amerikanische Bildhauer Isamu Noguchi schuf nicht nur Skulpturen, sondern auch Spielplätze. Das Museum Ludwig in Köln würdigt sein Werk in einer Retrospektive



Ob das neue Ich-kann-da-nicht-hingucken-Emoji wohl das meistbenutzte Symbol von 2022 wird? Hoffentlich nicht!

»Als Mann hat man heute drei Möglichkeiten: Man kann resignieren, aggressiv oder nachdenklich werden.«

Aus Tobias Haberls Buch *Der gekränkte Mann. Verteidigung eines Auslaufmodells* – klingt nach einem gewagten Titel, doch Haberl nähert sich der Frage, wie toxisch Männer wirklich sind, sehr behutsam (Piper)



Die Modedesignerin Mary-Kate Olsen ist mit zwei Handtaschen gesichtet worden – ein Bild, das wir auch von unseren Müttern kennen, wenn sie mal wieder mit einer Tasche für die Grundausstattung und einer für Regenschirm, Tageszeitung und Picknickdecke anrücken. Eine Handtasche mag für die Frau eine Geheimwaffe sein. Mit zweien ähnelt sie eher einem Ballon, der von zu vielen Sandsäcken am Boden gehalten wird



Den Satz »Ist die Katze aus dem Haus, tanzen die Mäuse auf dem Tisch« gibt es in fünf Sprachen. Aber was sagen die Franzosen wohl statt »Perlen vor die Säue werfen«? Nachzulesen in Michela Tartaglias *Andere Länder, andere Sprüche* (Dumont)



Beim Gärtnern fand ein neuseeländisches Paar das, was es für die größte Kartoffel der Welt hielt: 7,8 kg schwer, genug, um daraus Gratin für 39 Leute zu machen! Ein DNA-Test von Guinness World Records hat nun allerdings ergeben: Es ist ein Kürbis



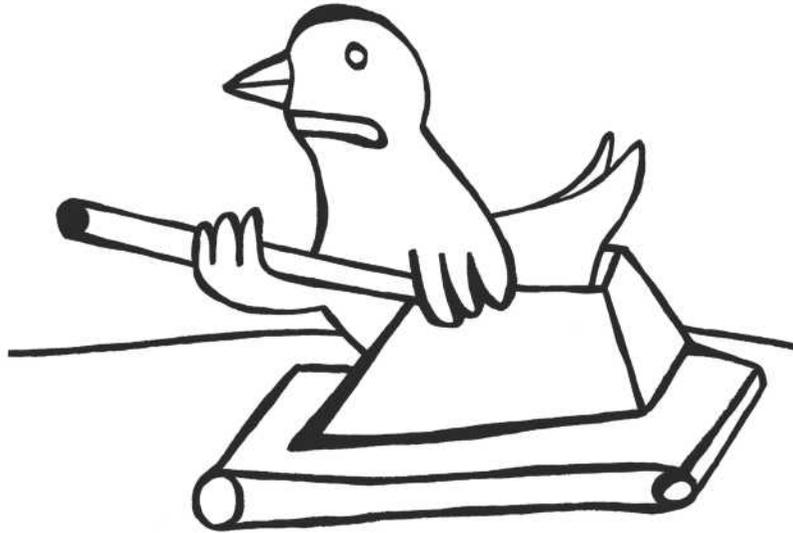
Falls Sie mal in Paris sind und eine Pause von Baguette und Pommes frites brauchen: Im Rose Kitchen gibt es feine thailändische Currys

B&B ITALIA



HARALD MARTENSTEIN

Über die Sehnsucht nach Frieden und das Recht, sich zu wehren



Neulich habe ich abends mal wieder ferngesehen. Dabei bin ich zufällig beim großen Antikriegskonzert der Popstars am Brandenburger Tor gelandet. Es lief auf ProSieben. Gerade war Marius Müller-Westernhagen an der Reihe, mit seinem Hit *Freiheit*. Er musste auf der Bühne kaum etwas machen, den Gesang übernahm größtenteils das Publikum. Die Stimmung war offenbar super, falls man das so sagen darf. Alle wirkten ergriffen. Ich habe trotzdem beschlossen, stattdessen auf DAZN das Fußballspiel des 1. FC Köln gegen Borussia Dortmund zu sehen. Der Mittelkreis des Spielfeldes war zu einem riesigen Peace-Zeichen umgestaltet worden. Im Radio hatte ich an diesem Tag drei- oder viermal *Give Peace a Chance* von John Lennon und der Plastic Ono Band gehört.

Alle kämpfen gegen den Krieg, sogar die Oldiesender. Die meisten Deutschen scheinen nach meinem Eindruck ganz allgemein gegen Krieg zu sein, also, gegen Krieg an sich, egal wer ihn führt und warum. Es wäre ja auch wirklich ziemlich einfach, den Krieg in der Ukraine zu beenden, sofort, noch heute. Die Ukrainer müssten aufgeben, sie müssten alle Bedingungen Putins annehmen. Der ukrainische Präsident, der Kiewer Bürgermeister und ihre engsten Mitarbeiter müssten sich den Russen stellen, dann würde man diesen zahlenmäßig überschaubaren Personenkreis vielleicht erschießen, oder vergiften, nicht schön, klar, womöglich auch nur ins Straflager stecken. Das macht international einen besseren Eindruck. Die Ukraine wäre dann eine Art russische Kolonie, fertig, aus. Frieden. Aber die meisten Ukrainer wollen so einen Frieden halt nicht. Nur deshalb gibt es den Krieg. Weil die sich wehren. Man könnte also durchaus sagen: Die Ukraine will Krieg. Denn wenn sich von Anfang an niemand dort gegen eine Besetzung gewehrt hätte, dann

wäre das Land friedlich besetzt worden. Putin hätte die Regierung friedlich ausgetauscht, die Freiheiten friedlich abgeschafft, die Gefängnisse friedlich gefüllt, zahlreiche Menschen wären friedlich ins Exil geflohen, viel mehr wäre nicht passiert. Ein paar Regimegegner hätte der russische Präsident oder sein ukrainischer Filialleiter möglicherweise von Zeit zu Zeit umbringen lassen, gerade genug, damit der Rest Angst hat. Viele, die heute tot sind, würden jedenfalls noch leben. Und das stimmungsvolle Konzert am Brandenburger Tor hätte es womöglich auch nie gegeben.

Ich finde allerdings, die Ukrainer haben das Recht, sich zu wehren. Wenn niemand sich mehr wehrt, nirgends, dann beherrschen am Ende die Skrupellosesten die ganze Welt. Auch die Herrschaft der Böartigen führt übrigens erfahrungsgemäß auf die eine oder andere Weise zu einer erhöhten Sterberate. Passiver Widerstand aber ist nur dann eine Option, wenn die Unterdrückten deutlich in der Mehrheit sind und wenn die Unterdrücker von ihren Skrupeln daran gehindert werden, bis zum Äußersten zu gehen. So war es bei den britischen Kolonialherren in Indien.

Im Grunde wissen wir alle, dass Putin sich von Peace-Zeichen auf Fußballplätzen nicht beeindruckt lässt, nicht mal von Marius Müller-Westernhagen, so schön sein Song *Freiheit* auch ist. Der Krieg ist da, weil viele Ukrainer ihre Freiheit mehr lieben, als manche Deutsche es nachvollziehen können, sogar mehr als ihr Leben. So etwas gab's in der Weltgeschichte öfter mal, früher nannte man das »Heldentum«. War das wirklich falsch? Ich hoffe, dass die Ukraine gewinnt, so verrückt diese Hoffnung auch ist. Und ich hoffe, dass mein Land dabei hilfreicher sein kann, als es heute den Anschein hat.

#MolteniGroup



SOFA MARTEEN— VINCENT VAN DUYSSEN
SESEL ROUND D.154.5— GIO PONTI

Molteni & C

MOLTENI@HOME - VIRTUELLE DESIGNBERATUNG UNTER MOLTENI.IT

Meine ganz persönlichen Stars (26)



»LEO IN DER WANNE«, 2011

Dieses Bild zeigt den alltäglichen Akt des Badens eines meiner Kinder. Ich hatte meiner Tochter Leo so eine sprudelnde Badesalzkuigel gegeben, die sie immer gerne in die Wanne warf. Als sie sich auflöste, färbte sich das Wasser in einem wunderschönen Rosa.

Diese kleinen Alltagsbegebenheiten wie das Baden der Kinder, das Zubettbringen,

Cass Bird, 47, ist eine amerikanische Porträt- und Modedefotografin, deren Arbeiten in vielen großen Museen hängen. An dieser Stelle zeigt sie Bilder von Prominenten und von ihrem Leben mit ihrer Partnerin und ihren beiden Kindern in New York

das Fertigmachen für die Schule fühlen sich manchmal wie Pflichten an. Leo war damals elf, und wenn ich innehalte und darüber nachdenke, wie schnell die Zeit seitdem vergangen ist, und darüber, dass die Kinder inzwischen zu groß sind, um meine Hilfe in diesen Bereichen zu brauchen, dann wird mir die Vergänglichkeit von allem bewusst.



MAXI SCHIEBETÜRENANLAGE, ABGEHÄNGTES SIDEBOARD SELF BOLD. DESIGN GIUSEPPE BAVUSO

Rimadesio



Schokoladen-Miso-Kekse

Zutaten für ungefähr 18 Kekse: 170 g Mehl, ½ TL Backpulver, ½ TL Salz, 110 g Butter, 100 g brauner Zucker, 120 g weißer Zucker, 35 g (helle) Misopaste, 1 Ei, 1 TL Vanilleextrakt, 80 g Schokoladentropfen

Heute sagt man nicht: Ich habe ein Kind, oder: Ich habe Familie, sondern man sagt: Ich leiste unbezahlte Care-Arbeit. Ich kaufe nicht ein Paar überteuertes, aber total süßes Gummistiefelchen für mein Kind, nein, das ist *mental load*. Ich sage nicht, du, kannst du mal bitte deine Socken hier wegräumen, nein, das Ansprechen von Problemen in Paarbeziehungen ist emotionale Arbeit, die leider in unserer Gesellschaft unsichtbar bleibt. Ich backe nicht Kekse, sondern ich verrichte eine reproduktive Tätigkeit, indem ich mittels Keksen einen Erholungsraum für den lohnarbeitenden Mann herstelle. Nun, mit herzlichen Grüßen aus dem Erholungsraum möchte ich diese Kekse sehr empfehlen, sie schmecken süß und ein bisschen salzig, ich würde sagen erwachsen, und zwar durch die Zugabe einer japanischen Würzpaste namens Miso.

Ab 5. 4. ist die zweite Ausgabe von **ZEITmagazin WOCHENMARKT** am Kiosk erhältlich

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. In einer anderen Schüssel Butter, braunen und weißen Zucker sowie die Misopaste mit einem Mixer verrühren, ungefähr 3 Minuten lang. Das Ei und die Vanille hinzufügen. Die Mehlmischung hineinrühren. Zum Schluss die Schokotropfen unterheben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, jeweils etwa zwei Esslöffel von dem Teig auf das Blech setzen und ihn mit der Hand in Kekform drücken (nicht zu ordentlich, der Keks findet beim Backen von allein seine Form). Für 10 bis 12 Minuten bei 180 Grad Umluft backen (am besten während des Backens immer wieder einen Blick auf die Kekse werfen, denn jeder Ofen ist unterschiedlich). Wenn die Kekse aus dem Ofen kommen, sind sie noch weich, man lässt sie abkühlen, dann kann man sie leicht vom Blech lösen.



www.baxter.it



Auch eine Frankfurter Wohnung
kann Meerblick haben – die
Fototapete zeigt die Côte d'Azur



Von UBIN EOH

Wo kochen
Leute in
aller Welt?
Wir haben
Menschen
von Frankfurt
bis Saigon
im wichtigs-
ten Raum
ihres Hauses
besucht

KÜCHEN-
FREIHEIT



FRANKFURT, DEUTSCHLAND

»WAS NOCH FEHLT, IST EINE DISCO-KUGEL«



TEIMAZ SHAHVERDI: Kurz vor dem ersten Lockdown 2020 haben wir diese schöne Altbauwohnung mit sechs Zimmern gefunden und sind innerhalb von drei Tagen umgezogen. Ursprünglich lag die Küche in dem jetzigen Kinderzimmer unseres Jüngsten, aber wir fanden, dass der größere Raum mit dem Balkon und der Flügeltür zum Wohnzimmer hin der bessere Ort für unsere Küche ist.

BADIA OUAHI: In unserer Küche kommt alles auf den Tisch, wir verbergen nicht mal unsere Meinungsverschiedenheiten vor den Kindern, vor Freunden oder vor den Nachbarn. Wir haben auch keine Vorratskammer, in der wir Dinge verstecken, man hat die Lebensmittel und das Chaos immer im Blick. Wir haben eine große Fototapete angebracht, aus dem Arbeitszimmer

einer Villa in Südfrankreich blickt man aufs Meer. Davor stehen der Esstisch, ein gelbes und ein oranges Regal und eine Wandleuchte. Im Regal über unserem Esstisch bewahre ich Erinnerungsstücke aus Marokko auf, wie unsere Tajine (eine Art Schmorgesäß aus Ton), ein kleines Kamel und Gewürztöpfchen.

Wichtig war uns, dass alles großzügig geschnitten ist und es bloß keine Enge gibt. Das lange Küchenbord, das an einem Ende frei steht, ist toll, weil man sich dort wie an einer Bar gegenüberstehen und sich unterhalten kann. Es macht die Küche dynamischer. Ich wollte unbedingt auch große Schubladen haben. So ist es leichter, Sachen herauszunehmen, alle meine Öle stehen zum Beispiel in der Schublade unter dem Herd. Gläser, Schüsseln für Müsli, Teller,

die wir jeden Tag nutzen, sind in offenen Regalen verstaut, während wir in Oberschränken all das unterbringen, was uns verrückt macht. Dazu zählen sperrige Gegenstände wie Teimaz' persischer Reiskocher. Was noch fehlt, ist eine Discokugel. Manchmal kommen Freunde vorbei, und wir tanzen hier zu arabischer Musik. In der Küche können wir rauchen, trinken, tanzen und gleichzeitig essen, also einfach leben.

TEIMAZ SHAHVERDI, 41, ist Künstler und Gründer des Modetags Azita. **BADIA OUAHI**, 44, ist Inhaberin von Badias Kitchen. Das Paar lebt mit drei Söhnen in einer Altbauwohnung im Nordend



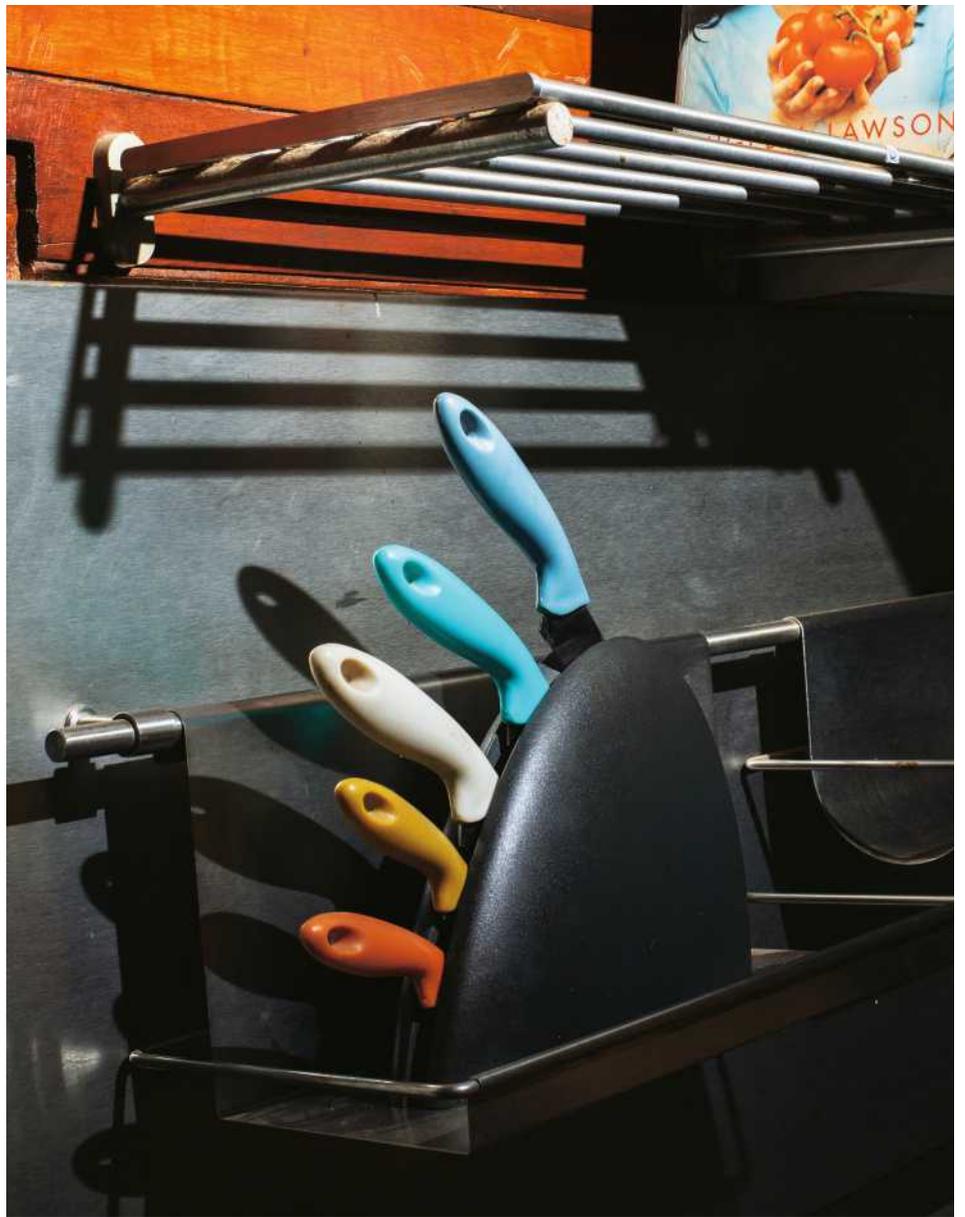
NVL Table design Jean Nouvel Design
Neil Leather design Jean-Marie Massaud
www.mdfitalia.it

mdf italia

Joe Osae-Addo (rechts) nach dem Sonntagsbrunch mit Freunden



»EUROPÄER SOLLTEN IKEA MEHR WERT- SCHÄTZEN, HIER IST DAS ETWAS BESONDE- RES«



Als ich die Küche vor zwanzig Jahren plante, war mir wichtig, dass es kein Durcheinander gibt. Vor allem mussten die Geräte von höchster Qualität sein, denn in Accra ist das Klima feucht, und die Meeresluft lässt alles rosten. Fazit nach zwanzig Jahren: Die Geräte funktionieren immer noch einwandfrei. Ich habe eine Einbauküche von Bulthaup, die meisten meiner Hightech-Geräte sind aus Deutschland. Der Herd ist von Gaggenau, der Geschirrspüler von Miele. Ich bin auch ein Fan von Ikea. Ich liebe mein buntes Messerset, meine Gläser und meine Bambusteller von dort. Wenn ich Häuser für Kunden entwerfe, importiere ich Ikea-Küchen aus Europa oder den USA nach Westafrika, um sie hier einzubauen. Wenn sie schön kombiniert sind, sehen die Küchenmodule richtig edel aus.

Europäer sollten das mehr wertschätzen, finde ich. Hier ist Ikea etwas Besonderes. Der Küchenbereich wirkt immer aufgeräumt, denn dahinter verbirgt sich eine Kammer, quasi eine geheime zweite Küche, in der Chaos herrscht. Die Kammer ist das Gegenteil der richtigen Küche, eine Müllhalde. Aber niemand kann sie sehen, das ist der Sinn der Sache. In Ghana essen wir viel Maniok, Kochbananen und Bananen, das ist alles da versteckt. Der Kühlschrank, ein Waffeleisen, sogar die Mikrowelle befindet sich da. Es gibt auch eine Spüle und Arbeitsplatten, damit wir traditionell ghanaisch kochen können, wobei es ein bisschen chaotischer zugeht als beim europäischen Kochen. Wenn du Zugang zu dieser Küche hast, bist du Teil der Familie.

Einbauküchen sind in Ghana eine ganz neue Sache. Viele Menschen sind noch auf Außenküchen angewiesen. Sie haben eine Feuerstelle und benutzen Holzkohle, das ist die traditionelle Methode. Von unserem Herd schmecken die Gerichte bestimmt genauso gut. Was es in unserer Küche immer gibt, sind Mangos, denn jeden Tag vor dem Schlafengehen esse ich geschnittene, eisgekühlte Mangos. Kann ich sehr empfehlen.

JOE OSAE-ADDO, 60, Architekt, lebt mit seiner Ehefrau, dem gemeinsamen Sohn und zwei Hunden in einem zweistöckigen Einfamilienhaus in einem Vorort der ghanaischen Hauptstadt Accra



Essen bestellt Mel Ottenberg am liebsten, daher wirkt sein Kühlschrank sehr aufgeräumt

NEW YORK, USA

»DIESE
KÜCHE IST
WINZIG,
PERFEKT FÜR
EINEN TYPEN
WIE MICH«



Ich koche kaum, und in New York hat man oft diese Küchen, die grundlos riesig sind und viel Platz einnehmen. Als ich die Wohnung zum ersten Mal sah, dachte ich: Wow, diese Küche ist unglaublich. Sie ist winzig und perfekt für einen Typen wie mich. Vor acht Jahren habe ich das Apartment gekauft, danach bat ich Jim Walrod, es umzugestalten. Walrod war ein New Yorker Design-Guru und Möbelhändler, er hat Hotels in Manhattan eingerichtet oder Mike D von den Beastie Boys mit Möbeln versorgt. Ich kannte ihn nur von Instagram und mochte seinen Stil. Ich erzählte ihm, dass mein Fetisch die Siebzigerjahre sind – wie sie in Egon von Fürstenbergs Buch

The Power Look at Home: Decorating for Men dargestellt sind. Diese Ästhetik wollte ich bei mir wiederfinden. Jim half mir, meiner Küche das nötige Facelifting zu verpassen: Wir haben einen schwarzen Pirelli-Gummibodenbelag verlegt und die Wand, an der sich die Spüle befindet, verspiegelt, um den Raum mehr zu öffnen und ihm Tiefe zu verleihen. Außerdem haben wir schwarze Lichtschienen angebracht. Viele der Schränke, etwa der unter dem Waschbecken, waren aus hässlichem Holz, die haben wir mit glänzendem weißem Laminat überzogen. Das fällt zwar schon ab, aber es macht mir nichts aus, dass es alt und rissig aussieht. Mein Herd ist ein schicker Gag-

genau-Herd, das hört sich toll an, aber es ist ein Albtraum. Ich habe das Handbuch gelesen, aber ich verstehe das Gerät einfach nicht – was, bitte, ist Induktion? Er wird nie heiß, und bis das Nudelwasser kocht, vergehen 45 Minuten.

Eine weitere Baustelle ist der Geschirrspüler, er ist defekt, der Kühlschrank leckt, und die Eismaschine im Gefrierschrank ist kaputt. Ich muss mal daran denken, den Handwerker anzurufen. Zum Glück sind diese Geräte hinter Schranktüren versteckt. Auf meinem laminierten Wandbord steht ein Ensemble aus verchromten Objekten. Vieles davon, zum Beispiel die hübsche Schüssel, stammt aus einem Laden in Tokio, dessen Namen ich immer vergesse. Er ist in der Nähe des Harajuku-Viertels. Und dann steht da noch dieser Timer in Form eines Cheeseburgers, von dem ich ehrlich gesagt nicht weiß, ob ich ihn jemals benutzt habe. Daneben befindet sich eine Schachtel, die wie ein langes Rechteck aussieht. Als Jim Walrod 2017 an einem Herzinfarkt starb, wurden seine Sachen versteigert. Jims Stil war so beliebt, dass ich nur diese unglaublich schöne Schachtel kaufen konnte. Es ist eine Art Drogenkiste aus den Siebzigerjahren. Als ich noch Drogen nahm, bewahrte ich sie darin auf, aber diese Zeiten sind vorbei.

Ein großes Foto von einem meiner Lieblingsfotografen verdeckt einen hässlichen Sicherungskasten an der Küchenwand. Es ist von Gary Lee Boas, einem Paparazzo, der sich in den Achtzigern sehr für das Rotlichtmilieu in New York interessierte. Ich habe eine große Vorliebe für Pornostars aus dieser Zeit. Das Foto zeigt eine Bar namens Badlands aus den Achtzigerjahren, die an der Ecke West Street/Christopher Street lag. Diese Aufnahme zeigt das Leben in meiner Nachbarschaft vor der Aids-Krise.

Zu dem Küchenblock gegenüber dem Waschbecken kann ich nicht viel sagen. Dort stehen eine Schüssel aus Marokko und ein Stifthalter von eBay. Ich reise viel und bin sehr gesellig, aber ich bin auch gerne zu Hause, es ist erholsam für einen Einzelgänger wie mich. In meiner Wohnung empfangen ich momentan nur selten Gäste, aber dennoch ist sie ziemlich wild eingerichtet, einfach weil ich Design liebe, nicht um vor anderen anzugeben. Ich bin nicht reich, ich will nur nicht einfach leben.





Morgens nach dem Aufwachen gehe ich in die Küche und koche Kaffee mit meiner Filterkaffeemaschine, die ich von meiner Mutter habe. Ich besitze eine riesige Kaffeebecher-Sammlung, wahrscheinlich um die fünfzig Stück. Sie sind nicht einmal alle besonders schön, aber ich liebe einfach jedes einzelne Exemplar. Die River-Phoenix-Tasse mag ich am liebsten, die habe ich von meinem Ex-Freund bekommen. Ansonsten habe ich keine festen Morgenroutinen. Manchmal arbeite ich vom Bett aus, oder ich gehe früh in die Redaktion. Und manchmal lebe ich morgens auch einfach nur faul in den Tag hinein, checke Instagram, schreibe in meine Gruppenchats oder rufe meine Oma an. In meinem Kühlschrank findet man grüne Trauben, Eier, Salat, Karotten, Fresca, eine

Diätlimonade aus den Neunzigern, die ich wiederentdeckt habe. Außerdem Senf, Karpfen, ein paar alte Sachen, die nicht mehr da sein sollten, vielleicht ein paar Reste von einem Take-away-Gericht. Ich bestelle oft Essen zum Mitnehmen, versuche aber, mich gesund zu ernähren, sonst kann ich nicht klar denken. Gerne benutze ich Stoffservietten. Selbst wenn ich alleine zu Hause Take-away-Zeug esse, sie sind einfach glamouröser als Papierservietten. Ich habe seit Jahren keine Dinnerparty mehr geschmissen. Dabei nennen meine Freunde meine Wohnung »Club Mel«, weil ich früher irre Partys veranstaltet habe. Ich möchte wieder mehr Leute auf Drinks oder zum Dinner oder zum Backgammonspielen einladen. Obwohl ich nicht mehr trinke, mag ich es, Spirituo-

sen im Haus zu haben, es gibt immer eine Flasche Wodka im Gefrierschrank und einen Vorrat an Champagner im Schrank über dem Kühlschrank. Ich trinke sehr gerne Tee oder eben Fresca. Oder Wasser mit Zitrone. Die Leute lachen mich immer aus, weil ich aus diesen großen Karaffen trinke. Warum sollte ich ein Glas nehmen? Die Karaffen haben einfach mehr Stil.

MEL OTTENBERG, 45, Chefredakteur des Magazins »Interview« und langjähriger Stylist von Rihanna, lebt in einer Altbauwohnung in Downtown Manhattan, nahe dem Washington Square Park



Man sollte links und rechts vom Herd immer eine 40 Zentimeter breite Arbeitsfläche haben, findet Tanita Klein

»AUF DEM KÜCHENTRESEN STEHT, WAS ICH SCHÖN FINDE«



Ich besitze eine Einbauküche aus den Neunzigerjahren, größtenteils in Pastellrosa gehalten. In dänischen Küchen sind die Böden und Oberflächen oft hell, weil der Winter so dunkel ist. Eine Faustregel bei der Küchenplanung: Man sollte links und rechts vom Herd immer eine circa 40 Zentimeter breite Arbeitsfläche haben, wo man Dinge abstellen kann. Ich finde auch offene Regale nützlich, da kann man schnell etwas drauflegen oder dranhängen. Kleiner Tipp: Vor dem Anbringen des Regals unbedingt die Wasserleitungen checken – meine ist mir leider beim Bohren leckgeschlagen, so habe ich einen Wasserschaden verursacht.

Die Beleuchtung in der Küche ist auch wichtig; ich finde es unangenehm, wenn ich nicht sehe, was ich gerade mache. Zum

Glück habe ich ein Fenster über dem Küchentresen, so kann ich Tageslicht nutzen. Und drei kleinere Lampen hängen tief über der Arbeitsplatte. Neben Licht ist Luftzufuhr in der Küche essenziell, das Fenster ersetzt die Dunstabzugshaube.

Ich vermeide es, Hochschränke zu nutzen, an die man ohne eine Leiter nicht herankommt. Es gibt Studien, die belegen, dass man Dinge vergisst, die man nicht sieht – wie all das Zeug, das hinten im Kühlschrank verstaut ist. Vorratskäufe vermeide ich deshalb. Gut sichtbar auf dem Kühlschrank steht immer ein großer Bottich mit Kombucha, den setze ich selbst an.

Haltbare Lebensmittel wie Couscous packe ich in den Schrank. Auf dem Küchentresen steht eher, was ich schön finde. Dazu zählen Tassen, Vasen, aber auch mein bunter

Wasserkocher von Hay oder die knallorangefarbene Vintage-Kaffeemaschine. Um den Herd herum befindet sich alles, was ich oft benutze – Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl. Und ein Schneidebrett. Besonders praktisch ist mein Lieblingskochlöffel von Tovolo, er hat einen harten Kern, ist mit Silikon ummantelt und nicht ganz rund wie andere Löffel. Er passt sich der Pfanne an, ohne sie zu zerkratzen.

TANITA KLEIN, 32, lebt mit ihrem Partner in einer Altbauwohnung in dem Kopenhagener Stadtteil Nørrebro. Sie ist die Gründerin von Possi.Kitchen, einem Label für Küchensysteme

Die senfgelbe Küchenwand wirkt auf die Familie Loncle beruhigend



PARIS, FRANKREICH

»ALLE ZWEI
JAHRE
WECHSELN
WIR DIE
WANDFARBE«



PARIS, FRANKREICH

MYRNA SAIDAH-LONCLE: Nicolas ist derjenige, der sich um die Kinder und die Katzen kümmert und in dieser Küche kocht. Wenn ich von der Arbeit nach Hause komme, teilweise um Mitternacht, wartet immer etwas Tolles zu essen auf mich. Die anderen haben dann schon längst zu Abend gegessen. Wenn ich selber etwas zubereiten muss, wärme ich mir meist nur Tiefkühlkost in der Mikrowelle auf. Doch an den Wochenenden bin ich oft die Erste in der Küche. Ich liebe das Licht, das am Morgen hereinfällt, und genieße es, Zeit für mich zu haben, mit meinem Frühstück und meinem Buch. Da ich deutsche Wurzeln habe, ist das Frühstück meine Lieblingsmahlzeit, gefolgt von Kaffee und Kuchen. Ich backe gerne Schokoladen- oder Zitronenkuchen – wohl das Einzige, was ich gut zubereiten kann.

Auf unserer unansehnlichen Dunstabzugshaube haben wir Platz für Dekoration. Dort stehen Teekannen von meiner Schwägerin aus Hongkong, eine rote Papierlanguste und die Zitronenpresse »Juicy Salif« von Philippe Starck. Mehrere Dinge in der Küche erinnern mich an Beirut, meinen Geburtsort, zum Beispiel das Gewürz Zatar oder eine Fotografie, die wir dort gekauft haben. Ein kurioses Objekt an der Wand ist ein cremefarbener ehemaliger Müllbehälter aus einem französischen Zug. Hier verstecken wir Zigaretten und anderes Zeug, ich nenne das den Aufbewahrungsort für Dinge aus der Kategorie »Lieber behalten, weil man nie weiß«. Außerdem sammeln wir leidenschaftlich Lampen. Da wir schon über 50 sind und nicht mehr so gut sehen, brauchen wir viel Licht.

NICOLAS LONCLE: Die Küche ist wie ein guter Freund für mich. Hier koche, diskutiere und trinke ich. Manchmal muss ich an einem Freitagabend, wenn wir Freunde zu Besuch haben, vier verschiedene Gerichte kochen: Das eine Kind möchte Nudeln, das andere Pizza, wir Erwachsenen essen Fleisch, während der vegane Freund ein Spezialmenü bekommt. Alles, was ich brauche, sind Platz, gute Geräte und schöne Werkzeuge. Ich liebe meine deutschen Messer von Zwilling, ich nehme sie sogar mit, wenn ich verreise. Sonst liegen sie links vom Herd. Ich bin Linkshänder, Myrna ist Rechtshänderin. Da ich derjenige bin, der kocht, konnte ich wählen, wie wir unsere Küchengeräte anordnen. Als wir die Küche gebaut haben, haben wir die Unterbauten von Ikea genommen, etwa die Schubladen und die Einbauschränke. Niemand ahnt, dass sie von Ikea sind: Wir haben sie ohne die Griffe gekauft und stattdessen welche aus Edelstahl aus einem kleinen Laden in Paris eingebaut. Das Küchenbord ist riesig, sechs Meter lang, genug Platz für meine Vorbereitungen. Ich breite mich beim Kochen gerne aus und platziere alles Geschnipelte in Schüsseln, um die Übersicht zu behalten. Ich liebe meinen roten KitchenAid-Mixer, er kann schneiden, macht Milchshakes, hilft dabei, Pesto zuzubereiten – ich könnte ohne ihn nicht mehr leben. Es gibt bei uns keine unnützen Werkzeuge, ich schätze sie alle. Myrna schenkte mir einmal einen schönen Kochlöffel aus Holz. Zwei Tage später hatten wir einen Streit, und sie zerbrach ihn auf dem Küchentresen.

Alle zwei Jahre wechseln wir die Wandfarbe. Wir lassen uns von Zeitschriften inspirieren. Es ist einfach, nur diese eine Wand zu streichen, aber der Effekt ist enorm. Wir hatten schon ein psychedelisches Orange, davor Electric Blue, das machte uns aber nervös. Das Senfgelb, das wir jetzt haben, wirkt auf uns zuversichtlich und beruhigend.

MYRNA SAIDAH-LONCLE, 53, Inhaberin einer Kommunikationsagentur, und NICOLAS LONCLE, 51, Komponist für Filmmusik, leben mit ihren zwei Töchtern in der Nähe von Paris





Italian Masterpieces

Get Back sofa designed by Ludovica + Roberto Palomba
Kyoto small table designed by Gianfranco Frattini

poltronafrau.com



SAIGON, VIETNAM

»WIR
GLAUBEN
AN EINEN
KÜCHEN-
GOTT«



Minh Red Nguyen mit zwei seiner Kinder.
Seine Frau Arlette ist als Pappfigur
anwesend, sie studiert gerade für ein paar
Monate in Kalifornien



SAIGON, VIETNAM

ARLETTE QUYNH-ANH TRAN: Wir wohnen in einem neu entwickelten Gebiet von Saigon, nicht weit von hier bin ich aufgewachsen. Als wir die Wohnung kauften, war die Gegend noch am Anfang der Urbanisierung, deshalb war sie bezahlbar. Wir konnten die Räume von Grund auf neu entwerfen, und ich begann, meine Traumwohnung zu zeichnen, die wir mithilfe von Architekten realisiert haben. Die Küche hat nur wenig scharfe Kanten, wir haben versucht, in der Wohnung mit Schwüngen und Bögen zu arbeiten. In Ecken kann sich nämlich leicht Staub ansammeln. Für uns ist die Küche auch ein spiritueller Ort: Wir glauben an einen Küchengott der

chinesischen Mythologie. Eine Woche vor dem Mondneujahrsfest führen wir ein in Vietnam weitverbreitetes Ritual aus und beten zum Küchengott, bevor er in den Himmel zurückkehrt. Um die Küche richtig zu würdigen, haben wir ihr eine Bühne gebaut, sie steht auf einem kleinen Platteau. Der Küchenboden und die Module sind aus Terrazzo, einem Lieblingsmaterial der Architekten, die in den Fünfzigerjahren in Saigon den Modernismus eingeführt haben.

Mir war auch die Kücheninsel wichtig. Sie ist kommunikativ, und ich kann beim Kochen in den Wohnbereich schauen, wo sich die Kinder gern aufhalten.

Unsere Küche ist relativ minimalistisch eingerichtet, ich brauche nur einen guten Herd, einen hochwertigen Topf und ein japanisches Messer. Von meiner Mutter habe ich gelernt, die Unterkante einer Keramikschale als Messerschärfer zu benutzen. In unserer Besteckschublade findet man Metallstäbchen und hölzerne Stäbchenhalter. Sehr empfehlenswert sind überdimensionierte Bambusstäbchen zum Braten anstelle eines Pfannenwenders. Damit kann man auch testen, ob das Öl in der Pfanne heiß wird: einfach die Stäbchen hineinhalten und schauen, ob sich Bläschen bilden. In jeden vietnamesischen Haushalt gehört außerdem Fischsoße, und man streitet sich darüber, welche die köstlichste ist.

Kochen ist für mich ein Heilmittel im Leben. Ganz gleich, wie es mir geht, es hebt meine Stimmung. Das fing als Kind an, da musste ich als Erstgeborene oft für die ganze Familie kochen und habe mich am meisten in der Küche aufgehalten. Wir gingen nie auswärts essen, dafür waren wir nicht wohlhabend genug. Also musste ich kreativ werden und verschiedene Rezepte ausprobieren, damit es nicht langweilig wurde. Auch heute teilen wir als Familie eine Leidenschaft: essen.

MINH RED NGUYEN: Der Küchenblock ist an den Wochenenden mein Ort zum Kaffeekochen. Hierfür benutze ich mein Kaffeebüxet und nehme mir viel Zeit. Ich liebe es, langsam und ohne Eile zu kochen. Der gusseiserne Topf von Staub ist meine erste Wahl für deftige Gerichte. Arlette bittet mich oft darum, den Schnellkochtopf zu benutzen, aber ich bevorzuge die traditionelle Art. Was ich an der Küche liebe? Das Terrazzo-Material, es beruhigt mich sehr. Es erinnert mich an meine unbeschwerte Kindheit. Ich wohnte früher bei meinen Großeltern in einem Haus mit einem Innenhof und einem Treppenhaus aus Terrazzo. Es wirkt einfach therapeutisch.

ARLETTE QUYNH-ANH TRAN, 34, Künstlerin und Autorin, und MINH RED NGUYEN, 39, der in einer Marketing-Agentur arbeitet, leben mit ihren beiden Söhnen in Saigon



amadeus wall unit design andrea parisio info@meridiani.it - meridiani.it

MERIDIANI

ph. thomas pagani



MENDOZA, ARGENTINIEN

»DANK
UNSERER
HÜHNER
GIBT ES
IMMER
REICHLICH
EIER«



Alejandro Mendelevich (rechte Seite, links) und Luis Santiago Papagni haben dreizehn Hühner





MENDOZA, ARGENTINIEN

LUIS SANTIAGO PAPAGNI: Seit 2020 leben wir in unserer kleinen Finca auf dem Land. Sie stammt aus den Zwanzigerjahren und steht auf unserer Familienfarm, die ich nebenbei manage. Es gab eine Menge zu renovieren. Als wir die Küche planten, war die Herausforderung, dass sie mit neun Quadratmetern sehr klein war. Um Arbeitsplatz zu gewinnen, haben wir eine Wand herausgerissen, so ist die Küche mit dem Wohnzimmer verbunden. Wir haben die Küchentheke verlängert und gegenüber eine Bar eingebaut, an der man sitzen kann. Das Einzige, was noch von der alten Küche übrig ist, ist der Gasherd. Er war hellgelb, nicht schön anzusehen, also habe ich ihn

knallrot gestrichen. Nun ist er die Hauptattraktion des Hauses. Das Erste, was die Leute sagen, wenn sie zu uns kommen, ist: »Oh, was für ein schöner Ofen!«

ALEJANDRO MENDELEVICH: Ich mag es, zu kochen, ohne Schubladen und Schränke öffnen zu müssen, um etwas zur Hand zu haben. Wir nutzen den Platz an den Wänden, um Dinge zu lagern, an einer Magnetleiste finden zum Beispiel unsere Messer ihren Platz. Kochzutaten wie Kichererbsen, getrocknete Tomaten und Dinkelmehl bringen wir in einem Wandregal in transparenten Schraubgläsern unter. Man sieht dadurch sofort, wenn unsere Vorräte schwinden. Das ist wichtig für

uns, da wir weit draußen wohnen und auf die Vorräte angewiesen sind. Wir machen immer eine sehr genaue Einkaufsliste, um alles zu kaufen, wenn wir in der Stadt sind. Wenn wir nichts mehr haben, essen wir Eier, die gibt es dank unserer dreizehn Hühner immer reichlich.

LUIS SANTIAGO PAPAGNI, 36, Interior Designer und Farm Manager, und ALEJANDRO MENDELEVICH, 35, Physiotherapeut, leben in dem Ort Cuadro Nacional in der Provinz Mendoza



Löhne in Nordrhein-Westfalen,
wie unser Illustrator es sieht: Die Stadt
ist geprägt von der Küchenindustrie





IM KÜCHEN- WUNDERLAND



In der 40.000-
Einwohner-Stadt
Löhne gibt es vier
große Küchen-
hersteller. Und weil
heute zwischen
Herdplatten Träume
gelebt werden,
erfährt man kaum
irgendwo so viel
über die Deutschen
wie hier

Es gibt eine Welt der Küchen. Sie liegt ungefähr auf halbem Weg zwischen Minden und Bielefeld. Und man glaubt gar nicht recht daran, wenn man aus dem Bahnhof von Löhne heraustritt – bis man vor einer Betonstele steht, auf der der Satz prangt: »Willkommen in der Welt der Küchen«. Und gleich noch einmal für die internationalen Besucher: »Welcome to the world of kitchens«.

In Löhne herrscht nämlich die größte Dichte an Küchenmöbelherstellern, vielleicht die weltgrößte, bestimmt aber die größte Deutschlands. Hier haben sich gleich vier Marken angesiedelt: der Luxushersteller SieMatic, die Unternehmen Nolte Küchen, Bauformat und RWK & Kuhlmann. Bei einer Bevölkerung von rund 40.000 Einwohnern kommt also ein Küchenhersteller auf 10.000 Einwohner.

Deshalb ist Löhne wohl auch der beste Ort, möchte man etwas über das Verhältnis der Deutschen zur Küche erfahren. In Deutschland wurde ja 1926 die sogenannte Frankfurter Küche entwickelt. Das Vorbild aller modernen Küchen, wie ein Industriearbeitsplatz gestaltet, damit für die Hausfrau alles stets in Griffweite war. Und aktuell boomt das Küchengeschäft in Deutschland: Im Jahr 2021 habe der Umsatz von Küchenmobiliar um neun Prozent angezogen, sagt der Verband der Deutschen Möbelindustrie. In der Pandemie haben die Leute das Geld nicht in Reisen investiert, sondern in das Wohnen. Wenn man zu Hause bleiben muss, dann fällt einem eher auf, dass die Küchenschubladen nicht mehr richtig schließen. Und wenn die Restaurants geschlossen sind, fängt man wieder an, selbst zu kochen.

Dass Löhne eine Einrichtungsmetropole ist, erkennt man nicht gleich. Wäre die Stadt eine möblierte Wohnung, käme sie einem etwas zusammengeramscht vor: Nichts passt zusammen, Arbeiterhäuschen stehen neben Zweckbauten. Aber was heißt das schon? Palo Alto sieht man ja auch nicht an, dass dort das Internet herkommt.

Erst vor 53 Jahren entstand die Stadt Löhne aus der Zusammenlegung von fünf Gemeinden. Aus den Zeiten, als Löhne noch ein bedeutender Umsteigebahnhof war (sogar in Erich Maria Remarques Roman *Im Westen nichts Neues* wird der Löhner Bahnhof erwähnt), stammt das stattliche Empfangsgebäude. Heute halten hier nur noch Regionalzüge. Unweit des Bahnhofs existiert der Versuch eines Stadtzentrums. Es gibt eine Fußgängerzone, aber sie liegt um zwölf Uhr an einem normalen Wochentag im März im Mittagsschlaf. Beim Geschäft Der Brillenmacher sind gerade »Gleitsichtwochen«, das Modehaus Strunk hat Räumungsverkauf (»–50% reduziert«), und bei der neu gebauten Musikschule am Britta-und-Ulrich-Findeisen-Platz wurden Bauzäune aufgestellt, damit die flanierenden Bürger nicht von herabfallenden Putzbrocken getroffen werden. Das Bistro The Grills ist noch geschlossen, die kulinarische Versorgung der Bevölkerung im Stadtzentrum übernimmt zur Mittagszeit Toy's Pizza an der Bahnhofstraße. Aber warum sollten die Löhner auch in einer Gaststätte essen? Sie haben ja ihre schönen Küchen (leider entgeht ihnen dann die Pizza Spaghetti von Toy's Pizza).

Alles hängt in Löhne mit den Küchen zusammen, die hier seit über hundert Jahren gebaut werden. Die Küchen sorgen für den Aufstieg der Region und auch für die Krise. Die Küchen sind die Hoffnung der Löhner und auch ihre Sorge. Die Küchen- und Möbelindustrie ist nach Daten des Statistischen Landesamts für fast die Hälfte des Umsatzes des verarbeitenden Gewerbes der Stadt verantwortlich. Und wenn die Menschen Küchen kaufen, dann geht es Löhne gut – aber wenn sie es nicht tun, dann geht es Löhne mies. Bernd Poggemöller kann ein Lied davon singen. Der SPD-Mann ist Bürgermeister von Löhne. Sein Büro liegt im ersten Stock des Rathauses, von da aus schaut er auf einen Bekleidungs Großhandel. Im Obergeschoss dort gebe es eine richtig gute Gastronomie, sagt Poggemöller. Die schönen Sachen muss man hier eben oft erst mal entdecken. Und das Schönste in Löhne sind die Küchen. »In der Küche schlägt das Herz der Wohnung«, sagt Poggemöller. »Und in Löhne schlägt das Herz der Küchenindustrie.«

Poggemöller ist seit 2015 im Amt. Davor war er als Kämmerer für die Finanzen der Stadt zuständig. Das ist in Löhne kein Job, für den man sehr beneidet werden muss. Seine Kommune ist eine von jenen, die 2010 in Nordrhein-Westfalen mit einem sogenannten Nothaushalt belegt wurden, das bedeutet, die finanzielle Lage war so prekär, dass die Stadt praktisch keine Investitionen tätigen konnte. In den schlimmsten Tagen musste es Poggemöller sogar hinnehmen, dass eine Bank die Kreditlinie nicht verlängern wollte. Als Löhne gerade wieder Investitionen tätigen konnte, dezimierten Corona, Kurzarbeit und Lockdown die Gewerbesteuererinnahmen. Mittlerweile steigen die Einnahmen wieder. Aber wie kann es sein, dass eine Stadt das Zentrum der Küchenindustrie ist und trotzdem knapp an der Zahlungsunfähigkeit vorbeischrämmt?

Poggemöller sagt, die goldenen Jahre von Löhne seien die Achtziger- und frühen Neunzigerjahre gewesen. In Deutschland wurde viel gebaut. Es gab damals sechs Küchenhersteller in der Stadt. Doch später, in den Neunzigerjahren, brach das Geschäft ein. Sich eine Küche im Küchenstudio zu kaufen war plötzlich nicht mehr selbstverständlich, stattdessen entdeckten die Deutschen die Baumarkt- und Ikea-Küchen. Drei Küchenbauer in Löhne mussten aufgeben. 2500 Arbeitsplätze gingen in dieser Zeit verloren (allerdings nicht nur in der Küchenindustrie). Für die Kommune bedeutete das, dass ein großer Teil der Einnahmen wegfiel.

Um in dieser Lage Werbung für Löhne zu machen, prägte der Vorgänger von Poggemöller im Bürgermeisteramt, Kurt Quernheim, Anfang des Jahrtausends den Claim »Weltstadt der Küchen« und ließ an den Ortseingängen jene Stelen errichten: »Willkommen in der Weltstadt der Küchen«. Vor einigen Jahren hat Poggemöller die Stelen renovieren lassen. Seitdem steht dort nur noch »Welt der Küchen«, nicht mehr »Weltstadt«.

Mittlerweile kann Poggemöller wieder optimistischer in die Zukunft blicken. Der Küchenboom bringt auch Löhne

Aufwind. Heute arbeiten in der Stadt etwa 1700 Menschen bei Küchenmöbelherstellern, hinzu kommen noch einige Hundert, die bei Zulieferbetrieben tätig sind, bei Scharnierherstellern, bei Herstellern von Granulaten für die Fertigung von Arbeitsplatten, bei Herstellern von Möbelfüßen. Kürzlich hat sich RWK & Kuhlmann als viertes Unternehmen der Küchenfertigung in Löhne angesiedelt. Außerdem, sagt der Bürgermeister, ist Löhne ein wichtiger Ausstellungsort geworden. Es gibt das house4kitchen, in dem Küchenhersteller aus ganz Deutschland ihre Kreationen feilbieten. Einmal im Jahr wird ein riesiges Zelt aufgebaut für die Kuchenteile-Fachmesse area30, und dann sind da auch noch die Hausmessen der großen Küchenhersteller, die jeden September Tausende Händler nach Löhne bringen. Und in Löhne wird weiter in das Möbelwesen investiert. Unweit des Bahnhofs soll eine Ausbildungsfabrik für Möbelbauer entstehen. Eine imposante Anlage, in der junge Menschen das Möbelbauer-Handwerk erlernen können.

Löhne ist mit seiner Küchenbauer-Ansiedlung eher das Zentrum eines Clusters, das weit über die Region hinausgeht. In der Nähe sind die größten Küchenhersteller Deutschlands untergebracht – Nobilia und Häcker. Im nahen Melle in Niedersachsen logiert Express Küchen, eine Tochterfirma des Löhner Unternehmens Nolte.

Dass hier so viele Küchen gefertigt werden, hat historische Gründe. Küchenbau war früher nicht von Möbelbau zu unterscheiden. Denn die Möbel, die in Küchen verwendet wurden, Tische, Schränke, Anrichten, fanden auch in anderen Teilen der Wohnung Verwendung. Anfang des 20. Jahrhunderts war Löhne weniger für die Küchen, aber sehr für den Tabak bekannt. Im Gebiet der Gemeinden, die heute zu Löhne gehören, gab es unzählige Zigarrenhersteller. Die Zigarren benötigten allerdings Kisten, und die Kisten mussten angefertigt werden. Die industrielle Kistenfertigung schuf die Voraussetzung für die industrielle Küchenfertigung. Außerdem gab es günstige Eisenbahnverbindungen, und das dicht besiedelte Ruhrgebiet bot einen riesigen Kundenkreis. Einer von denen, die früh das Potenzial der Region erkannten, war August Siekmann. Er kam selbst aus der Tabakwirtschaft, sah aber die Möglichkeiten für die industrielle Möbelfertigung. Bis dahin war das Möbelhandwerk eine Sache von einzelnen Schreibern und Polsterern gewesen. Dass man daraus auch eine Industrieproduktion machen kann, war eine neue Idee. Siekmann stieg 1929 mit etwa hundert Angestellten ins Geschäft ein und baute sein Unternehmen direkt an die Bahnlinie nach Minden, denn dort konnte er einen eigenen Gleisanschluss haben – er witterte das große Geschäft. Und das kam auch. Schon zwei Jahre später überzeugte er auf Fachmessen mit seinen voll lackierten Küchenbuffets namens »Erna«, »Hannelore« und »Ruth«. Die Erben entwickelten das Unternehmen weiter. Im Jahr 1960 kamen sie mit der revolutionären Idee einer Einbauküche auf den Markt. Und hatten auch eine Idee, wie man das neue Konzept von jedem Traditionsmief befreien und futuristisch klingen lassen konnte:

Aus Siekmann wurde SieMatic. In der Firmenchronik sieht man die imposanten Küchenrevolutionen aus Löhne: Die grifflose Küche, die ohne die klassischen Beschläge auskam. Sonnengelbe Einbauküchen oder karminrote. Küchen mit elegant geschwungenen Tresen, wie man sie heute nur noch in Nachrichtenstudios sieht. Ein Kracher nach dem anderen kam aus Löhne. Heute ist SieMatic nicht mehr in Familienhand, sondern hat chinesische Eigner. Mehr als 70 Prozent der Produktion werden ins Ausland exportiert. Auch im Vatikan kocht man mit SieMatic: einer der wenigen Luxusküchen-Hersteller, die sich in Deutschland etabliert haben. Jede SieMatic-Küche ist eine Einzelanfertigung. Die Einstiegspreise liegen bei etwa 20.000 Euro. Wenn man den SieMatic-Showroom betritt, dann ist man plötzlich in einem anderen Löhne. Hier passt alles zusammen. Das SieMatic-»Forum« erstreckt sich über mehrere lichtdurchflutete Ebenen, in denen verschiedene »Lebenswelten« nachempfunden sind, mit den dazu passenden Küchenvarianten. Man durchschreitet eine Küche, nur um gleich in der nächsten Küche zu stehen. Eine schier endlose Küchenwelt.

Jörg Overlack, der schon seit mehr als 20 Jahren SieMatic-Küchen anpreist, erzählt von den Kategorien, in die man die Kunden einordnet: »pure«, »classic« und »urban«. Der pure Typ mag gern eine weiße Küche mit kubischen Möbeln, die aussieht wie mit dem Lineal gezogen und sanft gleitende Schubladen hat. Der Purist möchte Kochblöcke mitten im Raum, die anmuten, als wären sie die Kulisse aus Stanley Kubricks *2001: Odyssee im Weltraum*.

Der urbane Mensch mag es dagegen, wenn der Küchenblock wirkt wie ein Bartresen, mit Gummibäumen geschmückt. Er liebt jede Menge kuschelige Sitzgelegenheiten; möglichst »effortless« – ungezwungen – soll alles aussehen. Für den urbanen Menschen ist die Küche sein Wohnzimmer, in dem er nicht nur den eigenen Kräutergarten pflegt, sondern eigentlich alles macht.

Der klassische Typ mag blitzende Beschläge und hängt gerne Kupfertöpfe an Fleischerhaken auf. Man findet ihn besonders oft in Russland und den USA.

Der pure Typ ist der häufigste Kunde, und der urbane Mensch ist die Zukunft. Overlack spricht vom »Neo-Luxus« der Generation Z. Von neuen Farbwelten, die SieMatic demnächst betreten werde, von Emotionalität in der Küche, von Materialmix.

Doch zwischendurch wird auch immer wieder deutlich, dass die DNA dieser Küchen eine deutsche ist: Da ist von selbstschließenden Scharnieren die Rede, vom perfekten Rastermaß, von 1950 realisierbaren Sonderfarben. Von der diskreten Griffmulden-Innenbeleuchtung. Auf diese Details kommt es an. Und die Modelle heißen nicht mehr »Erna« und »Ruth«, sondern eher wie Autos: SieMatic S2, SieMatic SLX.

Die SieMatic-Palette ist eindrucksvoll, aber doch bescheiden gegen das, was die Konkurrenz von Nolte Küchen etwa vier Kilometer entfernt aufgebaut hat. Dort ist im vergange-

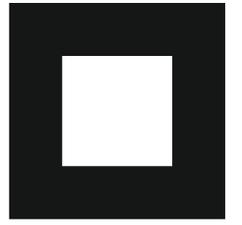
nen Jahr ein Küchenwunderland auf 7000 Quadratmetern eröffnet worden. Nolte ist die Nummer vier unter den deutschen Küchenherstellern. Hier gibt es eine Küche schon für 6000 Euro. Und verkauft wird sie in Massen. Die Nolte-Gruppe baut am Tag im Durchschnitt 880 Küchen, das sind im Jahr mehr als 300.000, ein Großteil davon bleibt in Deutschland. In der Nolte-Ausstellung kann man sich 73 aufgebaute Küchen anschauen, von der kleinen Studentenküche bis zur Großküche. Dort sind alle Trends vertreten, die es in Deutschland so gibt. Küchen in Hennarot, Küchen in Lavagrau, Küchen in Komplettholz-Optik – ein Einblick in den Geschmackskosmos der Deutschen.

Die beliebteste Küche, so erklärt der Nolte-Marketing-Chef Simon Hoecker, ist noch immer weiß. Das heißt nicht etwa, dass diese Farbe so beliebt ist. Vielmehr haben die Deutschen Angst vor den eigenen Launen. Sie kaufen alle 15 Jahre eine neue Küche und fürchten, dass sie in ein paar Jahren das Farbexperiment nicht mehr schön finden. Immerhin sind leichte Veränderungen spürbar: Es werden mehr Küchen mit matten Oberflächen bestellt und eher mal in Grau- und Grafit-Tönen. Auch schwarze Oberflächen sind im Trend.

Hoecker schwärmt von der »Entgrenzung« der Küche. Die Einbauküche als enge Kochbucht wird immer weniger verlangt. Der neue Standard ist eine Verschmelzung von Küche und Wohnraum. Die Bereiche Essen, Wohnen und Arbeiten verschwimmen. Für Nolte bedeutet das, dass man nun nicht mehr nur Küchen baut, sondern fast die gesamte Wohnung einrichtet. Denn das Holzfurnier der Besteckschublade soll dann auch das Sideboard für den Fernseher zieren sowie das Bücherregal. Letzlich wird die ganze Wohnung an der Küche ausgerichtet, alles gruppiert sich um die Kochinsel, den neuen Altar der Bürgerlichkeit. Von der Nahrungszubereitungs-Werkstatt hat sich die Küche zum Freizeitzentrum gewandelt. Darin wird das Gewürzregal mit sechs verschiedenen Sorten Garam Masala stolz ausgestellt wie einst das Bücherregal mit der Hölderlin-Gesamtausgabe. Und Hoecker denkt schon weiter, bei Nolte ersinnen er und sein Team Küchen der Zukunft: Wenn Indoor-Gardening ein Trend wird – was bedeutet das für die Einrichtung der Küche? Braucht man dann beleuchtete Pflanzvitriolen? Was, wenn die Leute Verpackungen sparen wollen – werden dann Gewürze wieder in Gewürzschubladen untergebracht?

Mit der Kücheneinrichtung stellen wir unsere Vorstellung von uns selbst aus. Deswegen werden Träume heute zwischen Herdplatten gelebt. Und wer ahnt schon, dass diese Träume zu einem guten Teil in einer Stadt zusammengeleimt werden, in der der leckerste Lunch eine Spaghetti-Pizza ist? Wenn man das Gelände von Nolte verlässt, um den Zug Richtung Minden zu erreichen, und noch ein bisschen durch die Stadt streicht, kommt man an einem Kreisverkehr vorbei. In der Mitte prangt ein Metallglobus. Wenn man genau hinguckt, ist auf dem Erdenrund ein Lichtpunkt zu sehen, mitten in Europa. Dort, wo Löhne ist.

brühl



bruehl.com



MAGNOLIA
DESIGN KATI MEYER-BRÜHL



PASSION FOR DESIGN · ECO-CERTIFIED · HANDCRAFTED FOR YOU

Schaumgekrönt: Schneidebretter und rote Kochlöffel von Kochblume; graublauer Kochlöffel von Rosti; blaue Glasschale von Emporio Sirenuse; Untertassen und Teller mit einfarbigem Rand von Dibbern; Teller mit zweifarbigem Rand von La Double J; bunte Teller von Villa D'Este Home Tivoli (über Westwing); Abtropfgestell von Alessi

SCHAUSPÜLKUNST

Vor dem Abwasch drückt sich jeder mal, das ist nicht schlimm. Wir zeigen die schönsten Küchen-Utensilien, gut gestapelt



Kreatives Chaos: Zerbrochene Gugelhupfform von Tescoma, Rührschüsseln und Teigschaber von Rosti, Handrührer und Plastikmessbecher von Tefal, gläserner Messbecher von Pyrex, Tarteformen von Le Creuset, Dessertteller mit Zitronenmotiv von &Klevering, Butterglocke von WMF, Schneebesen und pinkfarbene Teigkarte von Kochblume, Pinocchio-Trichter von Alessi, Geschirrtücher von David Shrigley

Sauber gelöst: Weiße Töpfe von Eva Solo; roter Bräter von Silit; schwarzer Topf von Serax (ganz links); grüner Schäler von Tescoma; kleine Plastikschaalen und Nudelkelle von Rosti; blaue Keramikschale von Raawii; Bratentopf (unter der Keramikschale) sowie lila und graues Messer von WMF; grüne Pfanne von Le Creuset; Kupferpfanne von Tefal; Grillplatte von Hoffmann; gelbe Messer von Victorinox; bunte Kochlöffel von Kochblume; Geschirrtuch von Splendido





Gut getürmt: Große Karaffe von Anna von Lipa; kleine Karaffe, Smiley-Schwamm, gefärbte Weingläser und Glastrinkhalme von Hay; farbige Schnapsgläser von Lyngby (über Westwing); geriffelte Sektgläser von Jotex; Zylinder-Gläser von Emporio Sirenuse; Cocktailshaker von Alessi; Gläser mit Punkten von Zafferano; Gläser mit farbigem Rand von La Double J; dazwischen ein hellblaues Glas von Süper Store; farblose Weingläser von Zwiesel; Tablett von WMF

Der schiefe Turm von Pasta: Nudelsieb und blauer Rührbecher von Rosti; Käseibe von Alessi; Wok von Eva Solo; schwarzes Salatbesteck von Normann Copenhagen; Eisportionierer von Tefal; Edelstahl-Salatbesteck und Korb (auf den Kopf gestellt) von WMF; Edelstahl-Eisbecher und Geschirrtuch von Hay; gläserne Eisbecher von Süper Store; Abtropfgestell von Bahne (über Westwing)



Koki Wire lounge
design Pocchi+Dondoli
2021

Mini Clay small tables
design Marc Krusin
2016

www.desalto.it

DESALTO



Produktion: Victoria Mancisidor / Concrete Rep.; Set-Design: Matthew Bianchi;
Fotoassistenz: Hudson Hayden, Lukas Panek, Stylingassistenz: Antonia Eggers

Büromaterial: Kaffeekannen und Kunststoffbehälter von Emsa; Brotbox aus Metall, hellgrüne Glasstassen und Abtropfgestell aus Metall von Hay; Kaffeetassen von Dibbern; durchsichtig-grünes Glas von Emporio Sirenuse; strukturiertes Glas von Jotex; gestreiftes Glas von Zafferano; Glasbehälter und zwei kleine Abtropfgestelle von WMF

COR

Magisch, meisterlich, gemütlich.



Was sich bei diesem weiterentwickelten Klassiker aus aneinandergereihten Kissen märchenhaft bequem anfühlt, ist das Ergebnis meisterlicher Polsterei und maximaler Konfigurierbarkeit. Ob Sofa oder Eckgruppe, freistehende Hocker oder Liegellandschaft, Stoff oder Leder, Ziernähte, Ton in Ton oder farblich abgesetzt: Alles ist fast zu gemütlich, um wahr zu sein.



100% MADE
IN GERMANY



NATÜRLICH
NACHHALTIG



MIT LIEBE
HANDGEFERTIGT

COR.DE/JALIS21

HERDAKROBATIK



Man kann hier schon mal Platzangst bekommen – nicht nur, wenn man zu zweit kocht

In winzigen Küchen kann man nicht kochen?

Alles eine Frage der Übung

Anfangs war meine kleine Küche – neun Quadratmeter, ein Fenster – gar nicht so klein. Es standen nämlich kaum Möbel drin. In dem schlauchartigen Raum gab es eine Spüle und einen Gasherd, mehr nicht. Ich war mit 18 dort eingezogen, gemeinsam mit zwei Mitbewohnern, L. und F. Wir teilten uns den Möbeleinkauf. F. erstand einen Servierwagen, ich kaufte einen Kühlschrank, L. wiederum wurde beauftragt, einen kleinen Esstisch für das Schlauchende am Fenster zu besorgen. Er kam mit leeren Händen von Ikea zurück. »Ich habe mir ein paar Tische angeschaut«, verkündete er, als wäre er gerade durch ein Designer-Kaufhaus gebummelt. Über das passende Modell wollte er noch nachdenken. Dafür brachte er am nächsten Tag einen Reiskocher mit.

Manchmal saßen F. und ich am Fenster und malten uns aus, was für eine herrliche Küche wir uns eines Tages würden leisten können. Vor allem träumten wir beide von einem riesigen Kühlschrank. »Einer mit zwei Türen wäre toll«, sagte F. »Und mit Eiswürfelmaschine«, ergänzte ich. Unser Kühlschrank war so klein, dass er schon voll war, wenn man eine Wassermelone hineinlegte.

Die Küche erschien damals aber geradezu geräumig. Heute stehe ich zwischen all dem Kram, der sich im Laufe von zehn Jahren angehäuft hat, im Rücken eine Schranktür, die nicht richtig zugeht, weil das Ende eines Stabmixers herausragt. Wenn mich dann noch mein nun hier wohnender Freund auf dem Weg zum Toaster versehentlich anrumpelt, dann denke ich an die ersten Wochen in meiner Küche zurück und werde fast ein wenig wehmütig.

Heute gibt es Tage, an denen ich in der Küche Platzangst kriege. Zuletzt geschah das kurz vor Weihnachten: Mangels Ablageflächen musste ich Keksbleche auf den Mülleimern neben dem Herd zwischenparken. Dadurch ging leider die Tür des gegenüber stehenden Kühlschranks nicht mehr auf. Ich musste aufpassen, nicht mit dem Bein an ein brüllend heißes Blech zu geraten. In der Küche herrschten etwa 4000 Grad. Ich hätte gerne etwas Kaltes getrunken. *The walls are closing in on me*, dachte ich, die Wände rücken näher, und aß zur Beruhigung ein verbranntes Plätzchen.

Der Gang, in dem man sich in der Küche zwischen Herd und Spüle auf der einen und einem etwas wackeligen Schrank-Regal-Konstrukt auf der anderen Seite bewegen kann, ist kaum einen Meter breit. Am Schlauchanfang steht die Waschmaschine, neben der Küchentür. Wenn jemand die Tür aufreißt, knallt die verlässlich gegen die Klappe der Waschmaschine, falls die gerade offen steht, ich warte auf den Tag, an dem sie abfällt. Die Küchentür muss deshalb immer offen bleiben, es sei denn, einer brät Fisch, wir haben nämlich keinen Dunstabzug. Auf der Waschmaschine steht ein Abtropfrost, das aus Sicherheitsgründen heruntergenommen werden muss, wenn die Maschine schleudert, also ständig. Er steht dann auf dem Herd oder sonst wo im Weg herum. Wir haben keine Einbauschränke, auch keine Schubladen, weshalb mir meine Küche immer noch sehr studentenhaft vorkommt. Erwachsene sollten eigentlich eine Schublade haben, in die sie ihr Besteck einsortieren können, finde ich. Dafür haben wir kurz vor der Pan-

demie eine Spülmaschine gekauft. Ich kam mir dabei wahnsinnig erwachsen vor. Um Platz für die Spülmaschine zu schaffen, die wir fortan auch als (einzige) Arbeitsfläche nutzen würden, musste der alte Servierwagen weichen. Plötzlich waren viel Geschirr und eine umfangreiche Sammlung an Essig- und Ölflaschen heimatlos, die wir zuvor im Servierwagen gelagert hatten. So ist das in meiner Küche immer: Man wagt irgendeine tolle neue Anschaffung, brockt sich dadurch aber nur neue Probleme ein. Und wenn es irgendwo Platz gibt, dann nur da, wo man ihn nicht gebrauchen kann, etwa hinter dem Herd und der Spülmaschine. Die können aus Gründen, die zu erklären mir zu kompliziert ist, nicht bis ganz an die Wand geschoben werden. In den entstandenen Hohlraum rollen jede Woche mehrere Kirschtomaten und Kaffeebohnen, auch zahlreiche Obstmesser und Feuerzeuge, Zwiebelschalen und Weintrauben sind dort schon schicksalhaft verendet. Was ich mit meiner Kochzange erreichen kann, wird gerettet. Der Rest rotet vor sich hin, ich versuche, nicht zu viel darüber nachzudenken.

Die Küche, in der ich aufgewachsen bin, war riesig. Meine Eltern hatten sie in einen Raum des Hauses gebaut, der vorher eine Garage für zwei Autos war. Die Küche war hellblau, wir hatten eine Kochinsel, was im Jahr 2000 echt eine Sensation war, und unter der Fensterbank gab es eine Heizung, weshalb man dort gemütlich mit einem Drink herumstehen konnte. Jede Party endete in dieser Küche, manche fanden nur dort statt. In meiner Küche wird nie eine Party steigen, sie ist zu klein. Es wird auch keine romantischen Pärchen-Kochabende darin geben. Jedes gemeinsame Kochen auf neun Quadratmetern muss unweigerlich in einer Beziehungskrise enden.

Aber ich koche sowieso am liebsten allein. Kochen ist mein Yoga, ich entspanne mich dabei. Ich habe in meiner Küche schon Lammkeulen geschmort, Wolfsbarsche gegrillt, bergeweise Spaghetti mit Muscheln gekocht und mehrere Pizzen gleichzeitig gebacken. Wer gerne kocht, kommt in jeder Küche klar. Ich könnte auch eine sehr gute Minestrone auf einem Campingkocher zubereiten. Beim Kochen geht es nämlich um Improvisation, und die erlernt man in einer Küche, die einem überall Hindernisse in den Weg stellt, am allerbesten. Wohingegen Leute, die eine Küche wie ein Statussymbol besitzen – mit zwei Öfen, Marmoroberflächen, acht Herdplatten und einem Dunstabzug, der wie ein Sportwagen aussieht –, erstaunlich oft gar nicht kochen können.

An dieser Stelle muss ich allerdings zugeben, dass es in meiner Küche seit einiger Zeit vor allem deshalb so eng ist, weil ich am heißesten Tag des Jahres 2020 loszog, um einen neuen Kühlschrank zu kaufen. »Ich brauche einen Kühlschrank«, sagte ich zu dem Herrn bei Saturn, »schön groß muss er sein.« Jetzt haben wir so einen silbernen Angeberkühlschrank, zwar ohne Eiswürfelmaschine, dafür aber über zwei Meter hoch, ein riesiges Teil. Er ragt weit in den schmalen Gang hinein, man muss sich richtig um ihn herumwinden. Aber ich liebe diesen Kühlschrank über alles. Er erinnert mich jeden Tag daran, dass Träume wahr werden können – auch in winzigen Küchen.

WIE IM FILM

FRIENDS, 1994–2004



In der Landhausküche von Schüller könnte Monica ihren Ordnungszwang voll ausleben



Strohkopf Joey fühlt sich unter einer Rattanlampe heimisch (diese ist von Matilda Goad)

Der Vorhang von Lisa Corti schützt vor dem Anblick des Ugly Naked Guy im Nachbarhaus



Den Stuhl von Manufactum gibt es in unterschiedlichen Farben

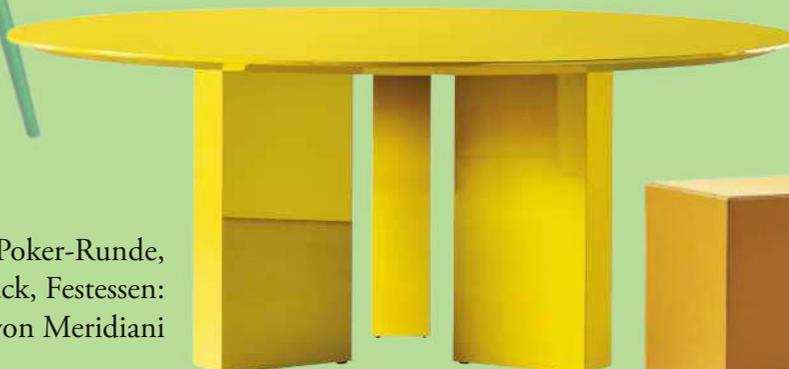


Drei Frauen und drei Männer leben, spielen, wetten, scheitern zusammen, das meiste davon in Monicas Küche. Kekse bitte über der Spüle essen!, mahnt die aus Sorge vor Krümeln, ist aber ansonsten eine sehr großzügige Gastgeberin

Phoebe gießt in der WG die Blumen, ihr würde dieser Topf gefallen (von Matilda Goad)



Eignet sich für Poker-Runde, Katerfrühstück, Festessen:
Der Tisch »Plinto« von Meridiani



Was nicht auf den Esstisch gepasst hat, kommt auf das Beistellmöbel »Solid Saddle-Hide« von Minotti

Küchenmöbel, Herdplatten, Kühlschränke, inspiriert von Film und Fernsehen

AMERICAN PSYCHO, 2000

Ein Mann von Welt hat einen guten Herd
(wie diesen von Gaggenau) –
selbst wenn er nur ins Restaurant geht



Für Leute, die wie Bateman von
allem das Beste brauchen:
Der Esstisch »Mirto« von B&B Italia

Sieht aus wie eine
gefährliche
Schlinge, ist aber
ein harmloser
Stuhl! (Modell
»Lemni«, von
Living Divani)



Vom Barhocker
»Koki« von
Desalto kann
man schnell
aufspringen –
vorteilhaft etwa
in der Küche
eines Serien-
mörders



Bei Patrick Bateman ist alles glatt, blitzblank, perfekt: Die Frisur,
die Visitenkarte, die Edelstahlküche. Tatsächlich ist sein Leben leer,
und im Kühlschrank liegen nur Eis und ein abgeschnittener Kopf

Das Sideboard
von USM lässt
sich leicht von
Spritzflecken aller
Art reinigen



Hier sehen wir
Batemans
Espressomaschine
von La Pavoni



Von AMELIE APEL und CLAIRE BEERMANN



Das Regal
»Random Box«
von MDF Italia
ähneln der
grafischen
Glaswand in
Salvadors Küche



Seine exzentrische Seite kann man auch an der Küchenzeile ausleben, etwa am Modell »Match« von Reform

Ob die wasserblauen Fliesen (von Golem) Salvador darin erinnern, wie seine Mutter im Fluss die Wäsche wusch?



Salvador Mallo, Alter Ego des Regisseurs Pedro Almodóvar, sitzt mit seinen Neurosen in der Küche und reflektiert über sein Leben, seine Liebschaften, seine Mutter. Die kochte ihrerzeit in einer Höhle, was auch seinen Charme hatte



Psychedelische Farben trägt die Holzmaserung des Hockers »60 ColoRing« von Artek



Gut bei Rückenleiden, wie sie Salvador plagen, ist der Stuhl »Schulz« von Objekte unserer Tage

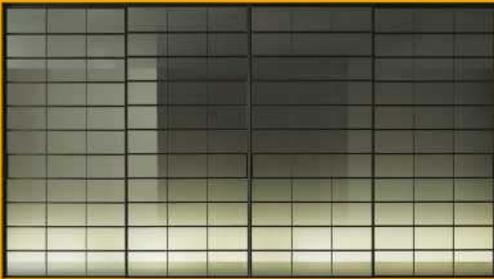


Der Toaster in der Filmküche ist von Dolce & Gabbana und Smeg



Auf dem Tisch »Conic« von Cor kann man alle seine Probleme ausbreiten

PARASITE, 2019



Hinter der Schiebetür »Soho« von Rimadesio kann man elegant verschwinden



Hilft, wenn etwas zum Himmel stinkt: Der Dunstabzug von Falmec (hängt auch in der Filmküche!)



An den Esstisch »Monreale« von Flexform passen zwei Familien



Aus Nussbaum- und Eichenholz sind die Gewürzmühlen von Bulthaup



Leicht zu plündern ist das Regal »Carson« von Minotti



Zur Beruhigung erst mal ein Glas Wein, schön kalt dank des Weinkühlschranks von Miele

Manche haben Mehlmotten, bei den Parks ist unbemerkt eine ganze Familie eingezogen. Die Kims leben von den Reichen, diese brauchen wiederum ihre Arbeitskraft, etwa am Herd. Wer ist hier der Parasit?



Der Familie Park würde die Küche »Bossa« von Leicht aus Walnussholz und schwarzen Schränken sicher auch gefallen

Der Stuhl »Woody« von Molteni lädt auch ungebetene Gäste zum Sitzen ein



MR. & MRS. SMITH, 2005



Die gute Hausfrau
mimt Mrs. Smith
auch im
Esszimmer,
in das die Leuchte
»Soffi« von
Poltrona Frau
passen würde



Der Toaster von
Dualit lässt
nichts anbrennen



Zum Glück
ungeeignet zum
Umbringen
von Ehemännern
ist das Besteckset
von Cassina



Passt zum Plot:
Der Esstisch »Samurai«
von Bretz



John ist Auftragskiller, das weiß sie nicht, Jane ist Auftragskillerin,
das weiß er nicht. Beim Abendessen reden sie über grüne Erbsen
und Vorhänge, während ihre Waffen im Backofen lagern. Das kann
nicht gut gehen. Am Ende muss auch die Küche dran glauben



Wenigstens die
Geschirrwashbrause
überlebt die
Küchenschlacht
der Eheleute (diese ist
von Echtermann)



Flecken gehen wohl auf dem Teppich von Freifrau
Manufaktur und Jan Kath dezent unter

Wachsam bleibt
man auf dem
Stuhl »Moka« von
Flexform

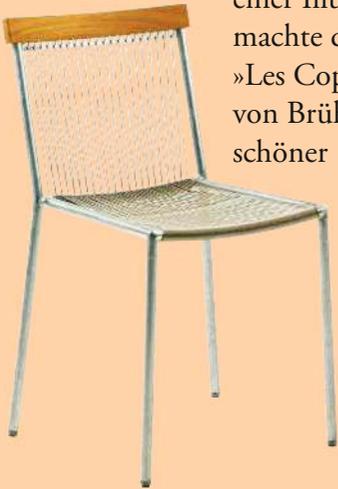


Im Licht der
Lampe »Blade«
von Baxter sieht
so ein Killer-Paar
gleich noch
attraktiver aus

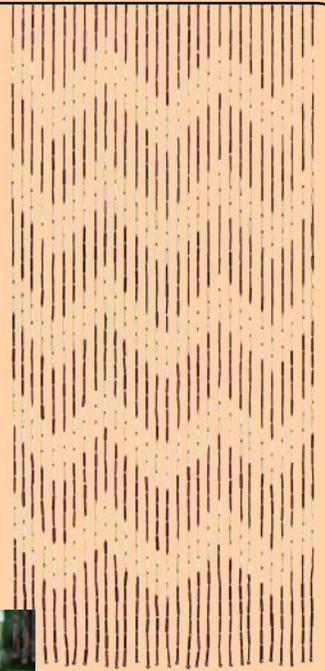


MATRIX, 1999

Lebten wir in einer Illusion, machte der Stuhl »Les Copains« von Brühl sie schöner



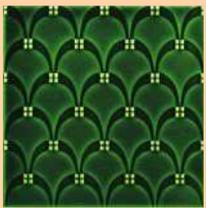
Smaragdgrün lässt alles mysteriös wirken, selbst den Aschenbecher von Made Murano Glass (über Pamono)



Ein klimpernder Türvorhang (dieser ist von Sidco) kündigt Eindringlinge an



Der Kühlschrank von PKM könnte auch eine programmierte Tür sein



Bereits 1999 wusste das Orakel, dass sich diese Keramikfliese von Golem gut an der Küchenwand machen würde

Mit der Matrix gaukeln Roboter den Menschen ein normales Leben vor, ihre Körper benutzen sie als Energiespeicher. Keanu Reeves entflieht der Illusion. Sein Weg führt ihn in die Küche des Orakels, das ihm neben seinem Schicksal auch Kekse serviert



Mit dem richtigen Dübel kann der Schrank von Montana fliegen



Hat das Orakel mal wieder gebacken, bleibt im Brotkasten von Brabantia alles frisch





Gaetano Pesce, 82, in seiner Werkstatt in Brooklyn: »Ich mag keine Wiederholung! Für mich ist schön, was neu ist«

Seit mehr als 50
Jahren überrascht
Gaetano Pesce
mit seinem knall-
bunten Design.
Aber erst jetzt
versteht man den
Wert seiner
Möbel wirklich:
Es sind Freunde
in schwierigen
Zeiten



DER MEISTER
DES DURCH-
EINANDERS

Gaetano Pesce hat die Pandemie bisher sehr genossen. »Ich war fast zwei Jahre lang isoliert«, erzählt der 82-Jährige an einem Nachmittag im Februar in seiner Werkstatt in New York. »Es war fantastisch.« Für Pesce – Architekt, Möbeldesigner, einer der einflussreichsten Gestalter der letzten 100 Jahre – ist Arbeit Vergnügen. Und in den letzten zwei Jahren konnte er so viel arbeiten wie schon lange nicht mehr. Früher ging der Mensch auf einen einsamen Berg oder in eine Waldhütte, wenn er sich konzentrieren wollte. Heute kann er einfach zu Hause bleiben. Das soziale Zeitalter, mit dem Druck, sich ständig draußen zeigen zu müssen, im Büro oder auf der Party, sei vorerst vorbei, glaubt Pesce. »Die Pandemie hat die Ära des Rückzugs eingeläutet«, sagt er. Ihm kommt das sehr gelegen. Er war noch nie ein Mann großer Geselligkeit. Als er vor ein paar Jahren zur Eröffnung einer Ausstellung seiner Arbeiten nach Florenz reisen sollte, täuschte er sogar für einige Tage seinen eigenen Tod vor, um nicht vor Ort sein zu müssen. Fragt man Pesce, wie viele Kinder er hat, sagt er: »Drei oder vier.« Bei einem, er wedelt vage mit der Hand, sei es nicht ganz sicher.

Vor den Fenstern der Werkstatt ragen die grauen Hochhäuser von Downtown Brooklyn auf. Pesce ist soeben zur Tür hereingekommen, pünktlich um 14 Uhr, wie jeden Tag. Morgens arbeitet er in seiner Wohnung auf der Upper East Side in Manhattan, zeichnet dort oder stellt kleine Holzmodelle für neue Möbelentwürfe her. Er humpelt ein bisschen, aber mit seiner lustigen schwarzen Zwergenmütze und den pistaziengrün umrandeten Brillengläsern wirkt er geradezu jugendlich. Als man ihn fragt, was für ein Möbel er, Gaetano Pesce, wäre, wenn er ein Möbel wäre, greift er sich ein Papier vom Tisch, zieht einen Bleistift hervor und skizziert mit schnellen Strichen einen Stuhl, die Rückenlehne wie sein Profil geformt – gut erkennbar an der krummen Nase. Während er zeichnet, bewegt sich seine Gesicht so verzückt wie das eines Kindes beim konzentrierten Basteln.



Pescers berühmter »Up«-Sessel von 1969 ist dem Körper einer Frau nachempfunden; die Fußablage symbolisiert ihr Kind

Ausgerechnet ein 82-Jähriger fängt den Zeitgeist gerade besser ein als die meisten jungen Designer. Pesces Stühle, Sofas und Tische sind in Galerien und Museen in aller Welt zu sehen, zuletzt in New York und Shenzhen, als Nächstes in Peking, Paris und Aspen. Ein schwarz-weiß gestreiftes Modell seines berühmten »Up«-Sessels von 1969 tauchte jüngst im Reboot der Teenager-Serie *Gossip Girl* auf. Und schaut man sich an, welche Ästhetik das Design zahlreicher junger Gestalter und die Einrichtung vieler Menschen der Instagram-Generation prägt, stößt man auf erstaunlich viel Zeug im Pesce-Look: figürliche Vasen, Spiegel mit Rahmen aus tropfendem rosa Schaum, Regenbogenfarben, weiche, knubbelige Silhouetten. Diese Wohnzimmer sehen aus, als wollten die Leute darin wie in einem Bällebad abtauchen, sich erholen von der harten Realität vor der Haustür.

Für den Sessel »Up« ließ sich Gaetano Pesce seinerzeit von den Formen eines molligen Frauenkörpers inspirieren, in dessen Schoß man sich einrollen darf. Sein 1986 entworfenes Sitzmöbel »Feltri«, das aussieht wie ein übergroßer Stehkragen aus Filz, zählt bis heute zu den beliebtesten Stücken des Herstellers Cassina. Pesce hat Lampen mit Elefantenhohren aus farbigem Kunstharz gestaltet, Polstermöbel in Form überdimensionierter Füße, Sessel, die aussehen wie Haufen aus bunten Spaghetti, und eine Serie von Kunstharz-Stühlen und -Regalen namens »Nobody's perfect«, die Rückseiten wie Gesichter geformt. Der Pesce-Stil ist figürlich, knallig, chaotisch, manchmal auch etwas irre. Sein Tisch »Golgatha« steht auf zwei massiven Blöcken, für die er schwarz glänzende Backsteine wie Mauern schichtete. Die Steine wurden durch blutrotes Kunstharz verbunden, das im noch flüssigen Zustand aus den Rillen zwischen den Steinen tropfte und floss. Der Tisch wurde kopfüber gefertigt – stellte man ihn am Ende richtig herum hin, tropfte das rote Harz himmelwärts. Pesce wollte damit die Auferstehung Christi darstellen. Als Teil der »Golgatha«-Serie entwarf er auch einen dem Turiner Grabtuch nachempfundenen Stuhl aus Stoff, Fiberglas und Kunstharz. Seine endgültige Form nahm der Stuhl erst an, sobald sich jemand daraufsetzte; das noch nicht ganz erkaltete Harz passte sich dann dem Körper des Sitzenden an.

Was Pesce damals erdachte, ist heute, im Zeitalter der limitierten Sondereditionen von Turnschuhen, Duftkerzen, sogar Ikea-Teppichen, populärer denn je: die Serienproduktion von Einzelstücken, von Möbeln, die so individualisiert werden, dass jeder Käufer mit einem Unikat nach Hause geht. Auch andere seiner frühen Einfälle beschäftigen heute Gestalterinnen in aller Welt. Im Jahr 1989 etwa baute Pesce in Osaka ein Gebäude mit knallroter, über und über mit großen Pflanzentöpfen gespickter Fassade und nahm so den inzwischen populären Gedanken der begrüneten Architektur vorweg. In den Neunzigerjahren gestaltete er die Räume der New Yorker Werbeagentur Chiat/Day neu, die man als Modell des modernen Büros betrachten kann: offene Räume statt nach Hierarchie verteilter Einzelbüros, frei wählbare

Kunstharz ist Pesces Lieblingsmaterial – er fertigt daraus sogar Blumenvasen, von denen keine der anderen gleicht





Möbel, findet Pesce, sollten einem Gesellschaft leisten. Dieser Stuhl hat etwas von einem netten Gespenst



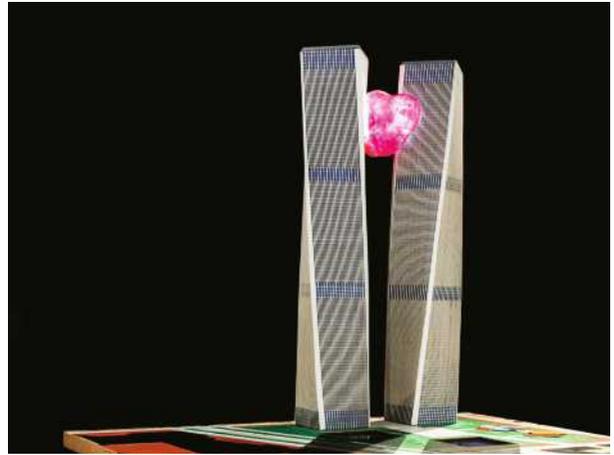
Pesce porträtiert sich in seinen Möbeln gern selbst. Diese Regalmodelle etwa sind seinem Gesichtsprofil nachempfunden



Arbeitsplätze, flexibles Arbeiten am Laptop. Sein ganzes Leben lang war Pesce seiner Zeit voraus. Jetzt hat seine Arbeit ganz neu an Aktualität gewonnen.

Beim Rundgang durch seine Werkstatt läuft man unter einem autoreifengroßen Teller Spaghetti mit einem Klecks Tomatensoße hindurch – eine Lampe aus Kunstharz, Pesces Lieblingsmaterial auch für den Möbelbau, weil es form- und färbbar wie Bonbonmasse und zugleich stabil genug ist. In Regalen türmen sich Sektkübel und Schalen, für die Pesce eine Harzmischung verwendet, die auch im erkalteten Zustand biegsam wie Wackelpudding bleibt. Mittendrin eine mannshohe Leuchte, wie sie sich nur Gaetano Pesce ausdenken kann: ein weißes, dank Kunstharzbeschichtung erstarrtes Tuch, von zwei körperlosen Händen in der Luft gehalten. Ein Couchtisch ist wie ein großer Fisch geformt (eines von Pesces Lieblingsmotiven: sein Nachname, »Pesce« ausgesprochen, ist italienisch für Fisch), bei einem »Up«-Sessel quillt die busenförmige Rückenlehne aus dem »Ausschnitt« eines grün schimmernden Bezuges. Es stehen Blumenvasen mit Hemdkragen an der Öffnung herum, Spiegel mit Smiley-Gesichtern und ein Modell für ein rotes Sofa mit birnen- und kirschförmigen Kissen. Auf einem Exemplar des »Rag Chair« von 1972, eines aus zusammengepressten bunten Stofflumpen gemachten Sessels, hat jemand seinen Coffee to go abgestellt. Pesces Team ist jung; bis auf einen 60-Jährigen, der gerade an einer Gussform für eine Vase feilt, scheint niemand über 35 zu sein. Und es arbeiten auffällig viele junge Frauen in der Werkstatt. Eine von ihnen, mit Schutzbrille und Mundschutz maskiert, schleift gerade an einem Tisch mit bodenlangem Tischtuch, der tatsächlich gar keine Beine hat – die Tischdecke wurde mit buntem Kunstharz beschichtet und ist dadurch gehärtet, sodass sie stabil stehen kann. Die Idee kam Pesce während eines Urlaubs in Süditalien, das Modell baute er noch in seinem Hotelzimmer. Der Tisch sieht eher aus wie eine Skulptur, er ist ungeeignet für ein normales Esszimmer, denn man kann keine Stühle darunterstellen. Für wen produziert er das Stück? Pesce zuckt mit den Achseln. »Für niemanden. Das meiste, was wir hier zurzeit machen, sind Experimente. Letzte Woche hatte ich die Idee für ein Regal namens Blatt ...« Er dreht sich suchend um und ruft in seinem schnarrenden Italo-Englisch nach einer seiner Designerinnen: »Isabella! Bring mir mal den Prototyp für das Blatt!« Isabella, vielleicht 25, blonde Strähnen, schwarze Skinny Jeans, schleppt mit Kolleginnen ein hölzernes Regal herein, geformt wie ein mannshohes Buchenblatt. »Das machen wir am Ende aus durchsichtigem grünem Kunstharz«, erklärt Pesce. Auch die aktuell verbreitete Natursehnsucht hat er natürlich gespürt.

1939 in der ligurischen Hafenstadt La Spezia geboren, wurde Gaetano Pesce von seiner Mutter aufgezogen – sein Vater, ein Marineoffizier, starb im Zweiten Weltkrieg, als Pesce noch ein Baby war. Die Mutter, eine Pianistin, zog mit den drei Kindern nach Este, einem kleinen Dorf in Venetien, Pesce erinnert sich vor allem an die bergige



Auch für den Neubau des World Trade Center hatte Gaetano Pesce vor 20 Jahren eine Idee:
Zwei Türme mit einem Herzen dazwischen

Landschaft damals vor seinem Fenster und das gute Essen. Die Familie war arm, aber seine Mutter, erzählt Pesce, habe immer gesagt: »Wir sind reich. Und eines Tages werden wir auch Geld haben.« Mit Klavierkonzerten in örtlichen Lokalen verdiente sie Geld, der kleine Gaetano blätterte für sie die Seiten um. »Einmal erklärte mir meine Mutter, warum Bach so wichtig ist, warum Beethoven so wichtig ist«, erinnert sich Pesce. »Und wie konnte Chopin, ein Junge vom Land, Musik für seine Gegenwart, die Romantik, komponieren? Meine Mutter sagte, dass ein Künstler mit dem, was er schafft, Zeuge seiner Zeit sein muss. Und das waren diese Komponisten. So habe ich zum ersten Mal verstanden, was Kunst ist.«

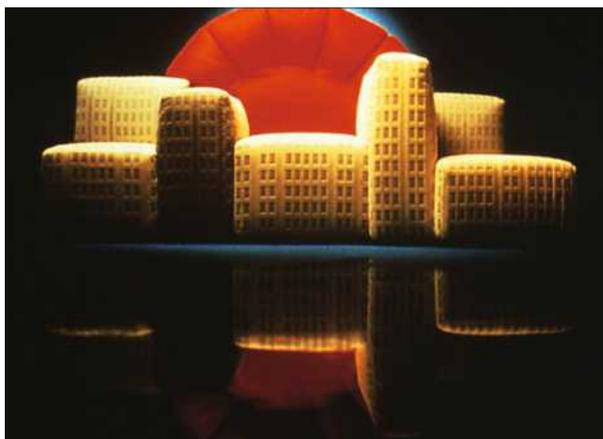
Er ist jetzt ins Erzählen gekommen, drei Mitarbeiterinnen sitzen neben ihm und lauschen beflissen, seine Assistentin ruft ihm auf Nachfrage Jahreszahlen zu. In der Grundschule verpasste er einem Lehrer aus Aufmüpfigkeit eine Ohrfeige und flog daraufhin von der Schule. Die Einzigen, die ihn aufgenommen hätten, sagt Pesce, seien die Nonnen einer Mädchenschule gewesen, auf die er fortan als einziger Junge ging. »Das war sehr schön«, sagt er und lächelt versonnen. Das Dorf Este liegt unweit von Venedig, und als Teenager ging Pesce, der selbst viel zeichnete, dort ins Museum, schaute sich die farbgewaltigen Werke der großen Maler Bellini, Tizian, Veronese an. Er erkannte, dass Farbe ein Zeichen von Vitalität ist. Seine Mutter riet ihm zum Architekturstudium. Nach der Universität, die Pesce als zu traditionell empfand, schloss er sich mit anderen jungen Gestaltern der Gruppo N an, einem Kollektiv von Programm-Künstlern mit geometrisch-mathematischer Bildsprache, das sich als Gegenbewegung zum informellen, expressionistischen Stil positionieren wollte. Nach drei Jahren verließ Pesce das Kollektiv. »Damals fing der Krieg in Vietnam an, es gab die Studentenrevolte, die Gegenwart war hart, eine Zeit des Umbruchs. Und wir machten diese geometrischen Bilder ...«

Pesce schüttelt den Kopf, er kann auch schön streng gucken mit seinen vogelhaft wachsamen Augen. »Die hatten mit der aktuellen Realität nichts zu tun!«

Er wollte nun lieber gesellschaftskritische Performance-Kunst machen. Für eine Arbeit setzte er 1967 das Publikum in einen Raum, auf einer Bühne stand die Plastik eines Mannes, der den Leuten seinen Hintern entgegenstreckte, plötzlich fielen Schüsse, und aus der Figur floss warme rote Farbe heraus – Blut. Es wurde immer mehr, irgendwann strömte es von der Bühne. »Die Leute konnten den Raum nicht mehr verlassen«, erzählt Pesce begeistert, »das Blut war unter ihren Füßen!« Er wollte damit zeigen: Was draußen in der Welt an Gräueltaten passiert, hat auch mit euch etwas zu tun.

Anfang der Sechzigerjahre eröffnete Pesce gemeinsam mit der Designerin Milena Vettore eine Werkstatt in einer Garage in Padua, wo sie für einen Showroom in Murano Glasobjekte produzierten, Zeichnungen, Designobjekte und Skulpturen schufen und mit neuen Materialien experimentierten. Zugleich reiste Pesce durch Europa, um sich bei Leuten, die ihn faszinierten, vorzustellen – etwa dem Architekten Le Corbusier in Paris oder dem argentinischen Schriftsteller Jorge Luis Borges in der Schweiz. Er wollte verstehen, was deren Werk so zeitgemäß machte. Eine Lektion, die hängen blieb, war die eines Physikers, den er in München traf: »Sie müssen ständig bereit sein, zu glauben, dass alles möglich ist. Es gibt keine Regeln.«

Mitte der Sechzigerjahre bekam Cesare Cassina, Gründer des gleichnamigen italienischen Möbelunternehmens, Wind von den beiden jungen Gestaltern und besuchte Pesce und Vettore in deren Werkstatt. Er begann, Pesces Zeichnungen zu kaufen, und lud die beiden ein, die modernen Maschinen seiner Möbelfabrik zu nutzen, wann immer sie ein neues Material ausprobieren und andere Designexperimente machen wollten. Kurz darauf entwarf Pesce den »Up«-Sessel, durch den er weltberühmt wurde, für das von



1980 zog Gaetano Pesce nach New York und widmete der Stadt gleich ein Sofa: »Sunset in New York«

Cassina mitgegründete Unternehmen C&B Italia (heute B&B Italia). Geliefert wurde das aus Polyurethan-Schaum gefertigte Möbel in einer flachen Pappschachtel. Schnitt man die Vakuumierfolie auf, ging der zusammengepresste Sessel auf wie ein Ballon.

»Cassina war wie ein Vater für mich«, sagt Pesce. »Ich meinte zu ihm: Heute wird jedes Möbel in identischen Kopien hergestellt. Morgen werden wir nur noch Originale machen, jedes Stück ein Unikat.« Pesce entwickelte ein Verfahren, bei dem flüssiges Kunstharz über eine Gussform in der Silhouette des Objekts gegossen, das Material dabei aber jedes Mal in anderen Farben gefärbt und in andere Muster gezogen wird. Sein erstes auf diese Weise serienproduziertes Unikat war 1972 der Stuhl »Golgotha«. Im selben Jahr eröffnete im New Yorker MoMA die Ausstellung *Italy: The New Domestic Landscape* mit Arbeiten von Pesce. Es war das erste Mal, dass er nach New York kam.

Was war sein erster Eindruck von der Stadt? »In den Köpfen der Leute, die nicht aus New York sind, ist New York der Mittelpunkt der Welt«, sagt Pesce. »Wenn man hier ankommt, hat man also schon mal ein Triumphgefühl.« Was ihn sofort faszinierte, war die überbordende Energie der Stadt, der Entdeckergeist von Migranten aus aller Welt, die es hier unbedingt zu etwas bringen wollten. Heute, klagt Pesce, habe die Stadt etwas von dieser Energie eingebüßt, eine Art von Dekadenz habe sich breitgemacht. Aber: »Wenn Sie New York beobachten, wenn Sie sich anschauen, wie sich die Leute hier bewegen, anziehen, wie sie sprechen und tanzen, dann verstehen Sie, wie die Zukunft aussieht.« Und die Zukunft, da wollte Pesce hin. »Schreiben Sie das auf«, befiehlt er: »Ich mag keine Wiederholung! Für mich ist schön, was neu ist, weil es ein Gefühl von Hoffnung bietet. Das Neue garantiert uns, dass wir noch am Leben sind.«

1980 zog Pesce ganz nach New York – und fand sich dort in einer Stadt wieder, die viel freier war als das traditionsbehaftete Italien, das er kannte. Einmal stand er in einem Büroturm im Fahrstuhl, als ein Mann neben ihm seine schicken Schuhe lobte. »Ich war verwirrt«, erinnert sich Pesce, »wieso redete dieser Typ mit mir, ich kannte ihn doch gar nicht! Aber er hatte mir nur ein Kompliment machen wollen, einfach um mit mir zu kommunizieren. Kommunikation ist wichtig. Kommunikation ist Kreativität!«

Blickt man auf Pesces Reich, auf die grinsenden Stuhllehnen, den Pastateller unter der Decke, dann stellt man fest, dass auch sein Design das tut: Es spricht zu einem. Die lebendigen Formen und Farben, das Kunstharz, das sich fast wie menschliche Haut anfühlt, wenn man mit der Hand darüberstreicht – man fühlt sich geborgen inmitten von Pesces Design, weil seine Arbeiten nahbar sind, fast naiv, keine abstrakten Strukturen, die nur Insider entziffern können. Jeder erkennt die untergehende Sonne und die New Yorker Skyline seines Sofas »Sunset in New York«, denn genau so sieht das Sofa aus: wie ein Sonnenuntergang hinter New Yorker Hochhäusern. Jeder erkennt das freundliche Gesicht eines »Nobody's perfect«-Stuhls. [→ S. 74]

MARKTEX SIDEBOARDS

KONTRÄR WIE DAS LEBEN.
KOMPROMISSLOS EINFACH.

SIDEBOARD 6296 B

Korpus: Pinie honigfarben lasiert
Platte und Türfüllungen: Nussbaum
Schübe push und pull
200 x 42 x 84 cm





In der Rückenlehne dieses »Pratt«-Stuhls von 1983 hat jemand scheinbar zufällig seinen Handabdruck verewigt





Das Kind einer Käuferin des »Rag Chair« (auf Deutsch: Lumpenstuhl) soll mal gefragt haben: »Hatten wir kein Geld für einen neuen Sessel?«

Design und Architektur müssten etwas erzählen, findet Pesce. Er deutet missbilligend auf die Hochhäuser vor den Fenstern seiner Werkstatt. »Das da draußen ist keine Architektur. Das ist, was wir in Italien *edilizia* nennen: Gebäude, die wir nur benutzen.« Sein Lieblingshaus in New York ist das spiralförmige Guggenheim-Museum von Frank Lloyd Wright. Der Rest? »*Edilizia!* Wenn ich mir diese Türme angucke«, er wedelt mit der Hand nach draußen, Richtung Stadt, »dann sehe ich darin eine sehr diktatorische, sehr autoritäre Botschaft.« Er findet, dass die Leute aus den geometrischen Klötzen befreit werden müssten – und damit auch aus der Mentalität des Uniformen, Makellosen.

Das zu schaffen ist Pesces Lebensaufgabe. Einmal, so erinnert er sich, saß er im Taxi eines Mannes, der ihm erzählte, wie frustriert und gelangweilt er von seiner Arbeit sei. Sie fuhren gerade über die Houston Street in Manhattan, unweit von Pesces damaliger Werkstatt. Pesce bot dem Taxifahrer an, dorthin mitzukommen, vielleicht könne er ja für ihn arbeiten? Der Mann parkte sein Taxi, kam mit und blieb die nächsten sechs Jahre bei Pesce. »Mit Kunstharz zu arbeiten ist nicht schwer«, sagt Pesce. »Jeder kann das lernen. Und ich mag sowieso keine Perfektion. Perfektion ist unmenschlich. Ich mag es, wenn man die Unregelmäßigkeit, den Fehler an einem Objekt sieht. Dann sieht man, dass es von Menschen gemacht wurde.« Auch deshalb, glaubt er, sei die zunehmende Individualisierung unserer Einrichtung eine ausgemachte Sache.

In Zeiten, in denen die Welt draußen lustig und einladend war, in der man gern ins Stadion und in die Disco ging, war man vielleicht froh, wenn einen beim Nachhausekommen eine beruhigend geradlinige Einrichtung empfing. Aber in einer Zeit des Rückzugs ins Private, wie wir sie jetzt gerade erleben, braucht man möglicherweise mehr denn je Möbel, die einer Gesellschaft leisten.

»Ein Möbelstück mit Seele kann wie ein Mensch sein«, sagt Pesce. »Denken Sie daran, wie unglücklich die Leute sind, wenn sie geliebte Gegenstände verlieren oder zurücklassen müssen – sie fühlen sich diesen Dingen nah! Stellen Sie sich vor, wie verbunden man sich einem Objekt fühlen muss, das nur ein Mal existiert, das nur für Sie gemacht wurde.«

Als Nächstes würde Pesce gerne ein Auto bauen. »Können Sie mich mit einem Autobauer in Deutschland in Kontakt bringen?«, fragt er. Auch das Auto der Zukunft, glaubt Pesce, werde individualisiert sein. »In der Zukunft werden Sie, wenn ein Auto an Ihnen vorbeifährt, gleich wissen: Ah ja, da kommt John! Sie werden den Besitzer an seinem individuell gestalteten Fahrzeug erkennen.« Seine Auto-Vision hat er genau vor Augen: »Es wird ein Gerüst sein, dem man je nach Jahreszeit eine andere Hülle überwirft. Im Frühling trägt es einen freundlichen Mantel. Im Sommer macht das Auto Striptease«, Pesce kichert vergnügt, »im Herbst ist das Auto ein bisschen traurig und bekommt eine Hülle in den Farben der Natur. Und im Winter ist sein Mantel hässlich!« Woraus wäre diese Hülle gemacht? »Aus Kunstharz natürlich«, sagt Pesce und klopft auf seinen stabilen Kunstharz-Tisch. »Sagen Sie Mercedes-Benz, dass sie sich bei mir melden sollen.«

Vor den Fenstern der Werkstatt ist es Abend geworden; Zeit, sich zu verabschieden. Nach ein paar Stunden in Pesces Welt aber sieht die Stadt vor der Tür nicht mehr aus wie vorher. Die schmutzigen, am Bordstein aufgehäuften Schneeberge wirken auf einmal wie eine verspielte Labyrinth-Landschaft. Das Straßenbild erscheint nicht mehr schmutzlig, sondern wie eine eigenwillige Collage aus Farben und Klängen: Fenster mit Jugendstildekor neben Schildern vor Anwaltskanzleien, die in großen blauen Lettern für »Express-Scheidung« werben, Fassaden in Kupferrot, karibische Live-Musik im U-Bahnhof, ein Spielplatz, auf dem ein überdimensionales Plastik-Kamel sitzt, »*Order for Jeremy, order for Jeremy is ready*«-Rufe aus einer Pizzeria. New York ist ein laut atmender, funkelnder, drolliger Organismus – das macht es trotz aller Härte zu einem so warmen und menschlichen Ort. Wäre Gaetano Pesces Werk eine Stadt, dann diese.

Vor 20 Jahren suchte die Stadt New York nach einem Entwurf für das neue World Trade Center. Gaetano Pesce hatte damals eine Idee: zwei gewundene Wolkenkratzer mit einem gigantischen roten Herzen dazwischen, eingeklemmt wie ein Ballon. »Das Symbol von New York«, hat Pesce im Gespräch erzählt, »ist tatsächlich nicht die Freiheitsstatue, sondern der *I love New York*-Schriftzug – also das rote Herz. Deshalb wollte ich es für den Wiederaufbau verwenden. Damit die Leute immer ein Zeichen von Zukunftshoffnung vor sich haben. Ich wollte mit einer positiven Botschaft auf die Katastrophe antworten. Aber damals hat das keiner verstanden.« Man stelle sich vor, man würde heute, in diesen trüben Pandemie- und Kriegszeiten, ein großes rotes Herz über den Häusern seiner Stadt schweben sehen. Wäre das nicht tröstlich?

MR MARVIS

AMSTERDAM



DEINE PERFEKTE CHINO

Die Longs - MR MARVIS' Chino-Hosen - sind perfekt für den Frühling und Sommer. Der elastische Stoff ist leicht und zudem noch weich. Der teilweise elastische Hosenbund garantiert die ultimative

Passform und bietet ein Maximum an Komfort. Die Longs sind die perfekte Chino für das Büro und Wochenenden zugleich. Jetzt verfügbar in 23 Farben. Für welche wirst Du Dich entscheiden?



FINDE DEINE JETZT AUF [MRMARVIS.DE](https://www.mrmarvis.de)





Die Illustratorin Kanghee Kim hat verschiedene Geräte vor Fantasie-Hintergründen inszeniert – hier der Kopfhörer Pelletessuta Master & Dynamic von Zegna

KLINGT HIMMLISCH

Wir zeigen
neue Technik für
unterwegs



Die Smartwatch Forerunner 745 von Garmin
ist für das Triathlon-Training optimiert



Der Sensoring Oura der dritten Generation sendet Körperdaten ans Handy



Das Guidelight von Weltevre is Taschenlampe
und Stimmungslampe in einem



Die Apple-Smartwatch gibt es mittlerweile schon in der siebten Serie, hier mit einem Armband von Hermès

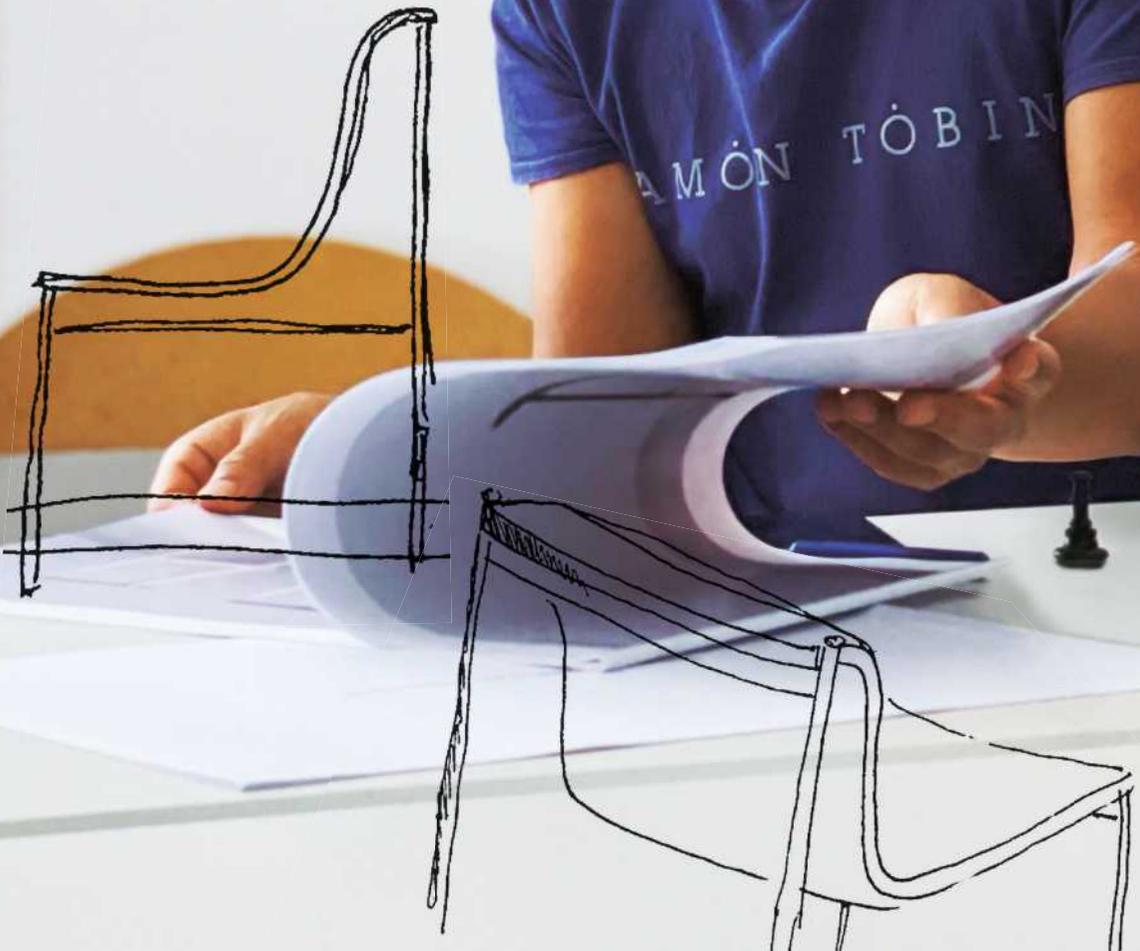


Die In-Ear-Kopfhörer Airy Sports TWS von Teufel
bringen Sound in die stille Natur

31.3.22 N° 14

AWAY

thinking tools



Bao-Nghi



JAN
KATH

SPEC TRUM

BOCHUM | KÖLN | STUTTGART | MÜNCHEN
BERLIN | ZÜRICH | WIEN | LONDON | MONACO
PARIS | MAILAND | DUBLIN | BEIRUT | DUBAI
MOSKAU | RIGA | PEKING | SHANGHAI
NEW YORK | VANCOUVER

WWW.JAN-KATH.COM



Mein Freund Slawko und ich sind mit dem Auto von Lwiw nach Kiew zurückgefahren. Wir hielten nur einmal für fünf Minuten an, weil wir unbedingt vor Beginn der neuen Kiewer Ausgangssperre ankommen mussten. Alle Schilder entlang der Straße waren übermalt, um dem Feind keine Orientierung zu bieten. Durch ihre leuchtende Oberfläche sahen sie aus, als seien sie digital retuschiert worden. Wir sprachen über den Krieg, über die Welt, über

die Ukraine und über uns. Wir erlaubten es uns sogar, Witze zu machen und zu lachen. Als wir dann durch Chabany fuhren, ein Dorf nahe Kiew, sahen wir einen hellen Blitz und eine Explosion, die wir in unseren Oberkörpern spüren konnten. Ich öffnete das Fenster, und wir hörten eine weitere Explosion am Himmel über uns. Den Rest des Weges über schwiegen wir. Am Kontrollpunkt sagten die Soldaten, dass es unsere Flugabwehr gewesen sei. 🗝️

Der Illustrator Sergiy Maidukov, 41, ist in Donezk geboren und aufgewachsen, seit 2006 wohnt er in Kiew.
Für uns zeichnet er, was er in diesen Tagen dort sieht und erlebt

ff

FREIFRAU®
MANUFAKTUR



NANA

designed by HANNE WILLMANN - Handmade In Germany by FREIFRAU MANUFAKTUR GmbH & Co. KG - www.freifrau.com



Mal im Ernst: Judd Apatow in seinem Büro in Los Angeles

A person wearing a white shirt is shown from the chest up, positioned on the left side of the frame. The background is a solid, vibrant blue. The text is overlaid on the right side of the image.

»Jede Art,
uns zum Lachen
zu bringen,
verdient
Anerkennung«

Der Regisseur Judd Apatow ist bekannt für Komödien voller Tragik und Psychodramen voller Klamauk. Hier spricht er über die Herausforderung, in dieser Weltlage witzig zu sein

Für ein Gespräch über Comedy in ernsten Zeiten kann man sich kaum einen kompetenteren Gesprächspartner vorstellen als Judd Apatow. Seit Jahrzehnten drehen sich eigentlich alle seine Filme, Serien und Bücher um den Zusammenhang von Humor und existenziellem Leiden. Apatow-Filme sind so etwas wie ein eigenes Genre und auch kommerziell sehr erfolgreich: Seine Werke *The 40 Year Old Virgin* (2005), *Knocked Up* (2007), *Funny People* (2009) und *This is 40* (2012), für die er auch die Drehbücher geschrieben hat, sind Komödien voller Tragik, psychologische Studien voller Klamaus. Als Produzent setzt er Jahr für Jahr zwei oder drei, manchmal auch vier Film- und Serienprojekte in die Welt, darunter Lena Dunhams Fernsehserie *Girls*. Apatows neuer Film *The Bubble* handelt von den Dreharbeiten für einen fiktiven Actionfilm, die wegen der Pandemie im Lockdown stattfinden – der alle Beteiligten auf mehr oder weniger lachhafte Art durchdrehen lässt. Unter dem unverblühten Buchtitel *Sick in the Head* veröffentlichte Apatow 2015 eine Sammlung seiner Gespräche mit Comedians und Schauspielerinnen wie Jerry Seinfeld, Chris Rock, Lena Dunham, Jon Stewart und Sarah Silverman. Sie drehen sich immer wieder um deren Ängste, Depressionen und andere seelische Notlagen. Jetzt erscheint der Nachfolgebänd, *Sicker in the Head*. Mitte März trafen wir uns zum Gespräch per Video.

Herr Apatow, in diesen Tagen blickt die ganze Welt auf einen beliebten Komiker, der zum ukrainischen Präsidenten gewählt wurde und nun sein Land gegen die russische Invasion verteidigt. Was denken Sie, wenn Sie Wolodymyr Selenskyj sehen?

Meine Vorfahren stammen aus Odessa, auch deswegen berührt mich das, was in der Ukraine passiert, sehr. Es ist einfach erschreckend und herzzerreißend. Selenskyjs Mut und seine Führungsstärke sind wirklich unglaublich. Er ist bereit, alles zu opfern für sein Volk und für die Freiheit. Er ist ein Vorbild für uns alle. Ich bin mir nicht so sicher, ob die Leute hier in den USA so richtig begreifen, wie hart manche Menschen für die Freiheit kämpfen. In unserem Land wird über so viel Unsinn geredet, der gar nichts zu tun hat mit den Idealen, auf die wir doch eigentlich hinarbeiten sollten.

Als Journalist fragt man sich, ob und wie man unter diesen Umständen überhaupt noch über andere Themen reden

Judd Apatow, 54, wuchs im New Yorker Vorort Syosset auf. Als Schüler begann er seine Karriere als Tellerwäscher in einem Comedy-Club, mit 17 trat er erstmals selbst als Stand-up-Comedian auf. Mit seiner Frau, der Schauspielerin Leslie Mann, lebt er in Los Angeles. Ihre Töchter Maude und Iris sind ebenfalls Schauspielerinnen

und schreiben kann: über Entertainment, über die schönen und lustigen Dinge des Lebens. In gewisser Weise sind Sie ein Experte für diese Frage.

In meiner Arbeit versuche ich, die Leute zum Lachen zu bringen, indem ich zeige, wie sehr wir uns alle abmühen, mit unserem Leben klarzukommen und nicht verrückt zu werden. Comedy entsteht daraus, dass das Leben schon unter normalen Umständen so unglaublich schwer hinzukriegen ist. Comedy zeigt, dass es allen so geht, sie kann einem vielleicht auch helfen, die Probleme anderer Menschen besser nachzuempfinden. Dabei kann es um alberne, lächerliche Dinge gehen oder auch um ernste Herausforderungen.

Um ein tödliches Virus zum Beispiel: Während der Pandemie haben Sie einen Film darüber gedreht, wie es ist, während der Pandemie einen Film zu drehen.

Als es mit Corona losging, fragte ich mich: Wie soll ich jetzt überhaupt irgendetwas schreiben, mit diesem düsteren Schatten über uns? Ein paar Monate lang machte ich erst mal gar nichts und überlegte: Soll ich jetzt einen Film über Sachen schreiben, die in früheren Jahrzehnten passiert sind, oder über die Zukunft? Dann landete ich da, wo ich meistens lande: bei meinen eigenen Gefühlen. Ich fühlte mich gestresst, machte mir Sorgen um die Gesundheit meiner Familie und sah diese Vorhölle, in der wir alle festsäßen und in der wir ganz neu über unser Leben nachdenken mussten: Sind wir zufrieden mit unseren Jobs, mit unseren Beziehungen? So kam ich auf die Idee für eine Komödie, in der es um all diese Fragen gehen konnte: Isoliert in einem Luxushotel, muss eine Gruppe von Leuten einen Dinosaurier-Actionfilm drehen, mit einem Hollywood-Studio im Nacken, das ihnen nicht erlaubt aufzuhören, egal, wie schlimm die Dreharbeiten im Lockdown sind. Es mag ein bisschen verrückt wirken, eine große Komödie über diese Zeit zu drehen – aber einer muss es ja machen, und ich sagte mir, dann bin ich eben der Idiot, der es probiert.

Der Film läuft jetzt unter dem Titel »The Bubble« auf Netflix an. Als Sie im vergangenen Februar zu drehen begannen, gab es die Hoffnung, dass mit den Impfungen die Pandemie bald vorbei sein könnte. Jetzt, ein Jahr später, schlagen wir uns immer noch mit ihr herum. Haben Sie beim Drehbeginn damit gerechnet?

Wir haben schon gehofft, dass die Leute Spaß an dem Film haben würden, weil beim Filmstart die Sache vorbei oder zumindest fast vorbei sein könnte. Jetzt sind wir in so einem ständig wechselnden Zwischenzustand. Auf jeden Fall haben wir diesen Film so schnell wie nur möglich gemacht, das ist sowieso manchmal der beste Weg. Langsamkeit bringt oft nichts, gerade bei Sachen, die sehr lustig sein sollen. Denn wenn man zu viel über lustige Einfälle nachdenkt, fängt man früher oder später an, sie anzuzweifeln.

In »The Bubble« kommt eine ganze Serie von Witzen über Nasenabstriche vor, die Sicherheitsbestimmungen sind ein Thema, es gibt Szenen, in denen die Schauspieler Maske tragen, und Corona-Fälle, die alles wieder aus der Bahn

»Wir mühen uns alle damit ab, klarzukommen und nicht verrückt zu werden. COMEDY entsteht daraus, dass das *Leben* so unglaublich schwer hinzukriegen ist«

werfen. Haben Sie als Regisseur eines Films über die Dreharbeiten zu einem Film jederzeit den Überblick über die wirklichen und die fiktiven Regelungen behalten?

Wir haben in England gefilmt, während der schlimmsten Zeit der Pandemie. Großbritannien hatte dichtgemacht, niemand ging zur Schule, Restaurants und Pubs hatten zu. Dadurch waren Begegnungen mit der Außenwelt für uns gar nicht möglich, und so gab es tatsächlich keinen einzigen Corona-Fall bei unseren Dreharbeiten. Wir waren natürlich ständig sehr besorgt, gleichzeitig machten wir uns in dem Film darüber lustig, wie diese Angst manche Leute in den Wahnsinn treibt.

Hohn und Spott gießt »The Bubble« auch auf die Eitelkeiten und Zwänge der Filmindustrie: Die fiktiven Hollywood-Bosse brauchen den Blockbuster-Film im Film so dringend, dass die Dreharbeiten um jeden Preis weitergehen müssen.

Und in Wahrheit braucht natürlich niemand einen Dinosaurier-Actionfilm. Wir stellten also den Sinn des Filmmachens infrage, während wir einen Film machten. Was ich damit sagen will: Ich bin ein Heuchler!

Auf jeden Fall sind Sie als Regisseur und Produzent absolut Teil dieser Industrie, während Sie als Drehbuchautor oft wie das Gegenteil davon wirken, wie ein frecher Außenseiter. Wie bringen Sie diese beiden Seiten miteinander in Einklang?

Ja, es ist merkwürdig: Ich liebe das Showbusiness, das tat ich schon als kleines Kind. Und vieles gehe ich bis heute an wie ein Fan. Eines meiner ersten Projekte war eine Sketch-Show mit Ben Stiller, in der wir Filme und Fernsehserien veralbert haben. Mit meinem Mentor Garry Shandling arbeitete ich dann fünf Jahre lang an der Fernsehserie *The*

Larry Sanders Show, das war eine Parodie auf die Late-Night-Shows. Mit Garry sprach ich viel über die seltsamen Leute, die dieses Business am Laufen halten.

Das ist eines Ihrer Lebensthemen geworden: der Geisteszustand der Komiker und Komikerinnen. In Ihren beiden Büchern »Sick in the Head« und dem jetzt erscheinenden Nachfolger »Sicker in the Head« zieht sich das Ringen mit Depressionen und Ängsten als roter Faden durch die dort versammelten Gespräche. Warum spielt dieses Thema gerade in Ihrer Branche so eine große Rolle?

Mir ist im Laufe der Jahre immer klarer geworden: Es gibt eine Menge seltsamer, wundervoller, verwundeter Seelen, die sehr kreativ sind und sich dann auf den Weg in die Entertainment-Industrie begeben. Dadurch bekommen wir all dieses tolle Zeugs zu sehen, das sie sich ausdenken. Allerdings sind viele dieser Leute auch ziemlich kaputt. Die Art, in der sie das sind, ist oft lustig und tragisch zugleich. Die Aller kreativsten sind oft besonders sensibel, manche sind auch traumatisiert. Und die geraten dann in ein besonders hartes, ja grausames Business, für das sie denkbar schlecht gewappnet sind.

Haben Komiker eine besondere Nähe zur Depression – oder sind sie einfach nur besser darin, öffentlich darüber zu reden?

Wenn man sich so, wie viele Komiker es machen, wirklich darauf einlässt, was in der Welt los ist und was Menschen einander antun, dann ist es manchmal schwer, nicht depressiv zu werden. Und verletzte Menschen sind oft sehr gute Beobachter, sie fühlen die Probleme und das Leiden anderer auf eine besondere Art. Der junge Comedian Pete Davidson zum Beispiel, mit dem ich gerade gearbeitet habe, hat eine tiefe Verwundung erlitten: Als er ein Kind war,

»Ich versuchte, alles richtig zu machen – bis ich *zusammenklappte*. Ich bekam die Diagnose »allgemeine Angststörung«. Na toll: **ÄNGSTE ALLER ART!**«

kam sein Vater nach den Anschlägen am 11. September 2001 bei einem heldenhaften Einsatz als Feuerwehrmann ums Leben. Pete hat dieses Kindheitstrauma später in seiner Comedy und in einem Film verarbeitet. Hoffentlich hat ihn das in seinem Heilungsprozess unterstützt. Auf die eine oder andere Weise versuchen wir alle so etwas in der Art.

Die Gespräche in »Sick in the Head« reichen zum Teil bis in die Achtzigerjahre zurück, Sie haben bereits als Teenager die ersten Interviews geführt, mit Leuten wie Jerry Seinfeld, Howard Stern, dem »Ghostbusters«-Regisseur Harold Ramis. Wie haben Sie das hingekriegt?

Ich war schon als Kind sehr an Comedians interessiert und wollte alles über sie wissen. Ein Buch wie *Sick in the Head* gab es damals noch nicht. Als ich 15 war, habe ich dann einigen meiner Lieblingskomiker Anfragen geschickt, um sie für den winzigen Radiosender an meiner Highschool zu interviewen. Ich wollte mit ihnen sehr ausführlich reden und verstehen, warum und wie sie das alles machen. Heute erzähle ich gern, dass ich als Kind versucht habe, den Podcast zu erfinden! Das Buch *Sick in the Head* habe ich dann 30 Jahre später aus all den Gesprächen zusammengestellt, die ich seither gemacht hatte. Beide Bücher sind auch ein Charity-Projekt, die Einnahmen gehen an eine Organisation, die in mehreren Städten in den USA kostenlosen Schreib- und Nachhilfeunterricht anbietet.

Heute sind Comedians, die bei ihren Auftritten und in Interviews offen und intensiv über ihre Depression reden, fast schon eher die Regel als die Ausnahme, bei Netflix und YouTube sind inzwischen etliche Stand-up-Shows verfügbar, die sich diesem Thema widmen. Dazu haben Sie auch einiges beigetragen.

In den vergangenen Jahren habe ich zwei Specials produziert: *The Great Depresh* von Gary Gulman, der eine Stand-up-Show über seinen Kampf mit der Depression gemacht hat, und *Career Suicide* von Chris Gethard, der auf der Bühne auch über seine Suizidversuche spricht. Gary und Chris bekamen danach Zehntausende E-Mails, und in allen stand sinngemäß: Danke, dass du darüber sprichst; danke, dass du ausdrückst, wie ich mich fühle; und danke dafür, dass ich mich jetzt weniger allein fühle – wenn du es geschafft hast, damit klarzukommen, schaffe ich es vielleicht auch.

Projekte dieser Art haben also offenbar nicht nur für die Komiker eine Art therapeutische Wirkung, sondern auch für ihr Publikum. Haben Sie im Laufe der Jahre auch selbst diese Wirkung erlebt bei den Gesprächen, die Sie für die beiden Bücher geführt haben?

Zumindest wissen wir: Nicht über diese Dinge zu sprechen macht sie nur noch schlimmer. Aus irgendeinem Grund haben mich diese Themen schon immer angezogen, und natürlich fragte ich mich auch: Was sagt es eigentlich über mich aus, dass ich dauernd um diese Themen kreise? Wie depressiv bin ich eigentlich? Und es ist auf jeden Fall etwas, das mein eigenes Leben einige Male direkt betroffen hat.

Sie erwähnen im Buch in einem der Gespräche, dass Sie einmal ein halbes Jahr lang das Antidepressivum Prozac eingenommen haben, um überhaupt in der Lage zu sein, mit einer Therapie beginnen zu können.

Ich bekam meine ersten wirklich furchtbaren Panikattacken Mitte der Neunziger, als wir an dem Film *The Cable Guy* arbeiteten. Manchmal saß ich stundenlang in Meetings, in denen ich die ganze Zeit dachte: Ich muss hier raus, ich sage ihnen einfach, dass ich eine Lebensmittelvergiftung habe. Ich konnte an gar nichts anderes mehr

denken. In der Therapie fand ich dann später heraus, dass das mit einem besonderen Leistungsdruck zu tun hatte: Ich hatte nicht nur mein ganzes Selbstwertgefühl und Selbstverständnis abhängig gemacht von meiner Arbeit, ich fühlte mich auch verantwortlich für die Karrieren meiner Freunde, die in meinem Film mitspielten. Ich versuchte, alles zu kontrollieren und alles richtig zu machen – bis es einfach nicht mehr ging und ich zusammenklappte. Ich bekam die Diagnose »allgemeine Angststörung« – na toll: ständige Ängste aller Art. Was soll man dagegen machen?

Ja, was denn?

Ich lernte, zu meditieren, mich zu beruhigen, die Dinge nicht so ernst zu nehmen. Ich bin seitdem ständig in Therapie und habe schon viele verschiedene Wege ausprobiert. Und für mich ist vieles tatsächlich einfacher geworden: loszulassen, eine gewisse Distanz zu haben, alles als eine Art Lektion zu betrachten, die Dinge leichter zu nehmen. Es gibt diese Idee im Buddhismus, *beginner's mind*, also die Dinge mit der Haltung eines Anfängers anzugehen. Wenn ich einfach nur daran denke, geht's mir meistens schon besser, denn das ist genau das Gegenteil von diesem Drang, immer alles im Griff zu haben. Ich interessiere mich inzwischen sehr für den Buddhismus.

Es scheint einige ganz interessante Parallelen zu geben zwischen Comedy-Techniken und bestimmten buddhistischen Praktiken: Komiker trainieren beim Improvisieren, völlig im jeweiligen Moment zu sein, darum geht es ja auch beim Meditieren. Und sehr viele Witze basieren darauf, dass die Dinge auf den Kopf oder in einen völlig anderen Kontext gestellt werden, etwas Ähnliches tun auch viele buddhistische Denkübungen. Fast immer geht es darum, sich aus festgefahrenen Ideen zu befreien, oder?

Ein Prinzip, über das ich immer mehr nachdenke, ist die buddhistische Idee der Grundlosigkeit: zu akzeptieren, dass nichts stabil ist, dass sich immer alles ändert. Wenn man jung ist, denkt man: Wenn ich das und das auf die Reihe kriege, wird alles gut sein. Im Laufe der Jahre wird einem dann klar: So läuft das nicht. Das Leben ist eine endlose Suche. Und ich bin trotz aller Bemühungen immer noch schwer durcheinander, wie die meisten Leute. Mir gefällt allerdings schon dieser Versuch, glücklich oder zumindest glücklicher zu werden. Und zu verstehen, wie diese Suche mit Kreativität zusammenhängt.

Viele Künstler denken, vielleicht ja auch zu Recht, dass ihre inneren Konflikte genau das sind, was sie antreibt und letztlich erfolgreich macht.

Und das Ziel ist ja auch nicht, komplett gesund zu sein. Über all diese Dinge überhaupt nachdenken zu können ist schon ein ziemlicher Triumph.

Sie führen Regie, schreiben Drehbücher, produzieren seit 30 Jahren ununterbrochen Filme und Serien. In Ihren Gesprächen wird auch klar, dass es für den Erfolg in Ihrer Branche nicht reicht, sehr talentiert zu sein – erforderlich ist obsessive Arbeit. Wie passt dazu die Entspannung, das Loslassen, von dem Sie erzählt haben?

Vielleicht mache ich mir ja auch was vor! Alles, was ich gesagt habe, könnte auch die Fassade eines extremen Workaholics sein. Es ist wirklich schwer zu sagen, denn ich mache meine Arbeit tatsächlich mit viel Leidenschaft. Ich versuche mir aber auch immer klarzumachen, warum ich etwas tue. Ich versuche, nur Filme zu machen, die für mich persönlich eine besondere Bedeutung haben, sie also nicht nur für den Kommerz zu produzieren oder um meine Karriere voranzubringen.

In einem der Gespräche in »Sicker in the Head« beschreiben Sie es so: Sie wollen mit Ihren Filmen nicht unbedingt die größtmögliche Zahl von Leuten erreichen, sondern die Leute, die Ihre Filme mögen, sollen sie extrem mögen.

Das ist so wie mit den Bands und Musikern, die mir als Teenager wichtig waren: Die waren nicht so groß wie Led Zeppelin oder Mariah Carey, aber mir bedeuteten sie sehr viel, Songwriter wie Loudon Wainwright etwa oder Elvis Costello. Selbst Leonard Cohen hat nicht 100 Millionen Alben verkauft. Mir war immer klar: Man muss gar nicht jedem gefallen. Man muss die Leute erreichen, die einen mögen könnten. Und selbst die kann man manchmal enttäuschen und verlieren.

Diese Haltung verschafft Ihnen offensichtlich viele Freiheiten. In Ihren Filmen ignorieren Sie alle Genre-Grenzen, Sie lassen Ernst und Klamauf aufeinanderkrachen und zeigen gern auch äußerst drastische Szenen. In der Komödie »Knocked Up« zum Beispiel, die von einer ungeplanten Schwangerschaft infolge eines One-Night-Stands erzählt, wird am Ende eine Geburt ausführlich dargestellt. In »The Bubble« übergeben sich, grippebedingt, in einer Szene gleich mehrere Schauspieler in selten gesehener Ausgiebigkeit.

In einer Zeit, in der man mit einem Film bei Netflix Hunderte Millionen von Zuschauern erreichen kann, muss man sich fragen: Will man das überhaupt? Und wäre ein Film, der so vielen gefällt, vielleicht zwangsläufig gar nicht so gut, weil er ja niemanden herausfordern oder ärgern dürfte? Darüber denke ich viel nach. Es gibt mehrere Milliarden Menschen auf der Welt – es ist nicht mein Job, es ihnen allen recht zu machen. Ich will nicht nach dem kleinsten gemeinsamen Nenner suchen.

Seit Ihrer Teenagerzeit sind Humor und Komik so sehr zu Ihrem Lebensinhalt geworden, auch zu einer Art Lebenshilfe, dass sie fast wie eine Art Religionsersatz wirken. Wäre es übertrieben, zu sagen: Comedy ist Ihre Religion?

Na ja, ich denke, das wäre zumindest nicht ganz falsch. Wobei es sicherlich Zeiten gibt, in denen Comedy auch nur eine Ablenkung ist von den wichtigen, ernstesten Dingen, denen man sich stellen muss. Ich mag politische Comedy, aber manchmal frage ich mich, ob es uns diese Art von Politik als Entertainment nicht manchmal zu leicht macht, den wirklichen Herausforderungen aus dem Weg zu gehen.

In den vergangenen Jahren und verstärkt seit Donald Trumps Präsidentschaft ist es für Millionen von Menschen völlig normal geworden, die Nachrichten durch einen Comedy-Filter erzählt zu bekommen, in Sendungen wie

»Ich werde mir auch weiterhin manchmal *Scheuklappen* aufsetzen, um über eine WELT schreiben zu können, die anders ist als die, die wir gerade erleben«

»The Daily Show« und den diversen Late-Night-Sendungen von Stephen Colbert, Jimmy Kimmel oder Seth Meyers.

Und es ist gut, über alles auch mal lachen zu können. Oft hilft uns das, Informationen zu verarbeiten. Es gibt aber Momente, in denen Humor nichts zu suchen hat: wenn es um ernste Entscheidungen geht und die Leute verstehen müssen, was tatsächlich auf dem Spiel steht. Ich frage mich inzwischen, ob all die Witze über Trump und Putin in den vergangenen Jahren nicht dazu beigetragen haben, dass viele die tatsächlichen Gefahren unterschätzt haben. Wenn wir stattdessen ernsthaft darüber geredet und nachgedacht hätten, wie eigentlich unser Verhältnis zu Russland ist und was dort gerade passiert – vielleicht wären wir dann nicht da, wo wir jetzt sind. Schwer zu sagen. In den USA jedenfalls haben sich nur wenige das vorstellen können, was jetzt in der Ukraine passiert. Wir brauchen offenbar diese Comedy-Shows. Wir brauchen aber auch eine Öffentlichkeit, die ihren Politikern signalisiert, dass sie handeln sollen, um so eine ernste Situation unter Kontrolle zu bringen.

Der Humor als Weg, mit dem Ernst des Lebens zurechtzukommen, stößt also an Grenzen.

Ja, und das gilt auch für den Umgang mit dem eigenen Gefühlsleben. Eine Balance zu finden aus Wahrheit, Komik und Gefühlen, Drama und Freude, also alle Elemente des Lebens zu integrieren – sehr gute Comedy kann das, und das ist immer das höchste Ziel. Es ist nur sehr schwer hinzubekommen und gelingt sehr selten.

Glauben Sie, dass die im Moment sehr düstere Weltlage in den nächsten Monaten auch Ihre Arbeit beeinflussen wird?

Zurzeit produziere ich eine schwule Liebeskomödie. So einen Mainstream-Film, eine *gay rom-com* mit ordentlichem Budget. Hat es in den USA noch nicht gegeben, was

ich sehr traurig finde. Außerdem mache ich einen Dokumentarfilm über den Comedian George Carlin. Über viele Dinge, die uns heute beschäftigen, hat Carlin schon vor 50 Jahren bei seinen Auftritten gesprochen: die Macht der Konzerne zum Beispiel, die Pharmaindustrie. Über die US-Bildungspolitik sagte er: »Wir wollen, dass alle smart genug sind, um ihre Arbeit zu machen, aber nicht so smart, dass sie anfangen, Fragen zu stellen.« Mit diesem Film drücke ich auch einige meiner eigenen politischen Ansichten aus.

Eine »gay rom-com« ist ja auch ein Ausdruck der Freiheit, die Putin mit allen Mitteln zerstören will.

Und ich werde natürlich auch weiterhin Comedy-Drehbücher schreiben und mir manchmal Scheuklappen aufsetzen, um über eine Welt schreiben zu können, die anders ist als die, die wir gerade erleben. In allen meinen Filmen und Projekten steckt immer wieder die gleiche Idee: Alles geht besser, wenn wir freundlich zueinander sind. Es ist furchtbar, immer wieder genau das Gegenteil davon beobachten zu müssen, so wie zurzeit. Ich gehe damit auf verschiedene Arten um: mit Albernheit, mit romantischen Komödien, mit Satiren, Dokumentarfilmen.

Die Widmung Ihres neuen Buchs gilt »den Leuten, die uns zum Lachen bringen, ob sie dafür bezahlt werden oder nicht«. An wen haben Sie da gedacht?

Vor allem an die vielen Leute, die uns manchmal aus Versehen zum Lachen bringen. Zum Beispiel in einem YouTube-Video, in dem irgendein Quatsch passiert: jemand stolpert, oder ein Haustier jault so, dass es wie Gesang oder Sprache klingt. Ich finde, jede Art, uns zum Lachen zu bringen, verdient Anerkennung. Ein Kind, das voller Lachgas und mit komischer Piepsstimme vom Zahnarzt kommt: So etwas kann mir monumental viel Freude bereiten.

So kannst du deine
Bettgeschichten gleich aufschreiben.



Foto: Alexander Fanslau

ellenberger

Design, das aufregt.



Nordic Space Bett & Schreibtisch
www.ellenberger.design

IM MÄRZ

Da draußen



Illustration Barbara Dziadosz

Die Nebelkrähe holt das Amselküken – und die Autorin fragt sich auf ihrem Balkon: Gibt es Gut und Böse in der Natur?

Von Christine Meffert

Einmal am Tag macht ein Eichhörnchen auf meinem Balkon seine Kontrollrunde. Es hat in den Blumenkästen eine beachtliche Nussammlung angelegt, die es sich gerne anschaut. Vor ein paar Tagen saß es wieder auf der Brüstung, doch etwas war anders als sonst: Minutenlang rührte es sich nicht, wie ausgestopft hockte es da. Auch auf meine, wie ich fand, sehr einfühlsame Ansprache reagierte es nicht. Dann wurde mir schlagartig klar, was los war – zwei Nebelkrähen waren im Anflug zu einer wohl wiederholten Attacke auf das Hörnchen, das im Schock erstarrt war. Zorn, Sorge und Beschützerinstinkt durchfluteten mich, ich fuchtelte mit den Armen und schrie: Haut ab! Die beiden verzogen sich höhnisch krächzend. Das Eichhörnchen erholte sich langsam wieder und sprang geschmeidig davon.

An mir allerdings stellte ich eine gewisse Verhärtung fest. Waren das nicht dieselben finsternen Typen, die vergangenes Frühjahr die süßen Baby-Eichhörnchen drangsalierten und in der letzten Brutsaison mit einem verzweifelt piepsenden Amselküken im Schnabel an mir vorbeiflogen? Und werden es nicht Jahr für Jahr mehr? Plötzlich sah ich sie überall, sie durchwühlten Mülleimer, balancierten auf Zäunen, stiepen auf Autodächern, übten Sturzflüge so nah an meinem Kopf, dass ich den Luftzug spürte, und bei allem, was sie taten, legten sie eine aufreizende Arroganz an den Tag, als sei für sie alles nur ein Spiel. Wider Willen, das muss ich gestehen, nötigten sie mir Respekt ab: So schleuderte eine von ihnen aus ein paar Metern Flughöhe immer wieder eine Nuss auf den Asphalt, um sie zu knacken – umso schlimmer: Diese lässig hüpfenden, grausamen Vögel sind auch noch hochintelligent. Man muss doch verhindern, dass sie sich all diese niedlichen, schutzlosen Wesen einverleiben.

Stopp! In einer ordentlichen Naturkolumne ist kein Tier böse oder lieb. Versuchen wir mal eine Versachlichung. Zu diesem Zweck: ein Besuch in der Wildvogelstation des Naturschutzbundes Berlin.

Noch ist es ruhig in den Volieren am Rande der Stadt, nur ein Habicht mit einer Fraktur ist in einer von ihnen untergebracht. Doch bald, wenn der Frühling sich breitmacht, geht es los: Dann stehen die Telefone von Marc Engler und

seinem Team nicht mehr still, und die Volieren füllen sich mit verletzten Vögeln, mit jungen, alten, mit Drosseln, Spatzen, Milanen, Eulen, Ringeltauben und, ja, auch mit Krähen. Denn die, das möchte der Wildtierbiologe Engler mal klarstellen, haben auch natürliche Feinde, als da wären: der Fuchs, der Waschbär, der Marder und größere Greifvögel. Allerdings, das muss er einräumen, sei die hochsoziale Krähe sehr wehrhaft. »Eine einzelne Krähe ist einem großen Greifvogel wie dem Habicht klar unterlegen – aber wenn ein Krähenschwarm den Eindringling ›hasst‹, verzieht sich der Greifvogel am Ende meist.« Hassen ist in diesem Fall ein Fachterminus und heißt so viel wie »sich stürzen auf«. Wie zur Demonstration beginnen in diesem Moment einige Krähen, einen Mäusebussard am Himmel über uns zu »hassen«. Fasziniert verfolgen wir, wie sie ihn davonjagen.

»Natürlich schnappen sich Krähen auch mal Jungvögel«, fährt Engler fort, aber dass sie die Bestände in alarmierender Weise dezimierten, dafür gebe es keine Belege. Die Nebelkrähen haben sich in Berlin tatsächlich vermehrt in letzter Zeit – ein Grund dafür ist die intensive Landwirtschaft, die ihnen das Leben erschwert. Zudem sorgen Städter mit weggeworfenen Lebensmitteln für ein ganzjähriges Nahrungsangebot. Für die Singvögel (zu denen die Krähe auch zählt) sind die Hauskatzen aber ein viel größeres Problem. »Da könnten die Besitzer einiges tun, wenn sie ihre Tiere wenigstens in der Brutzeit nicht nach draußen ließen oder ihren Garten mit Sträuchern als Verstecken für Vögel ausstatten würden«, sagt Engler. Vor allem gehe es darum, den Lebensraum der Vögel in der Stadt zu erhalten: die Brachen, die Friedhöfe, die Parks, wo sie Nahrung und Brutplätze finden. Versuche, die Krähen zum Schutz kleinerer Vögel zu vertreiben, könnten sogar tödlich enden. Denn womöglich fürchten die anpassungsfähigen Krähen menschliche Anwesenheit weniger, als es die scheuen Amsel-Eltern tun, die ihr Nest dann aus Angst dem Angreifer überlassen. Übrigens, so Engler, klauten auch Eichhörnchen gelegentlich Eier. Nicht gut, denke ich, aber trotzdem werde ich das Eichhörnchen auf meinem Balkon immer gegen die Krähen verteidigen. Obwohl es genauso böse ist wie sie. 

Jeden Monat widmen wir uns hier einem Stück Natur, das von der Welt da draußen erzählt

Glanzvoll: Kopfschmuck von Paco Rabanne



Reine Kopfsache

In den Sommerkollektionen ist gerade viel Kopfschmuck zu sehen. Bei Paco Rabanne ist es eine Art Wischmopp aus Kettchen, bei Gucci wurden auf dem Laufsteg gewissermaßen Zweitfrisuren aus Silberfäden präsentiert. Bei Louis Vuitton umspinnt goldenes Geschmeide gar das ganze Haupt. Eine neue Entwicklung – überraschenderweise hat sich die Mode in den vergangenen Jahren nur selten mit geschmückten Köpfen befasst. Der ganze Körper wird heute verziert und dekoriert, es wird überall tätowiert, gepierct und am Ende alles mit Ketten behängt, was behängbar ist, aber Kopfbedeckungen kommen eher selten vor. Warum gibt es in der Mode kaum Haarschmuck?

Gerade in der Selfie-Kultur ist der Kopf der am häufigsten fotografierte Körperteil. Doch selbst aufwendige Hüte werden meist belächelt und sind allenfalls auf den Zuschauerrängen britischer Pferderennbahnen zu sehen. Auch der sogenannte Fascinator, eine Art Minihütchen, das sich in eine Hochsteckfrisur einfügen lässt, ist kaum verbreitet. Es gibt nur einen bedeutenden Anlass, bei dem Haarschmuck heute üblich ist: die Hochzeit. Dort werden allerlei Schleier und Schleifen in die Haare gebunden, und niemand findet es seltsam – sogar die Brautjungfern dürfen Blumenkränze tragen.

Warum das so ist, lässt sich nur historisch erklären. Denn eigentlich ist die Kulturgeschichte voll von Kopfschmuck. Schon die alten Ägypter kultivierten die Geierhaube, in der Antike gab es die Tiara und das Diadem. Im Mittelalter trugen die Herrscher Kronen. Die chinesischen Kaiser pflegten das Perlenschnurbarett. Ebenso zum Kopfschmuck zählen die mit Federn geschmückten indianischen Warbonnets. Auch in Deutschland hat der sogenannte Kopfputz eine lange Tradition. Man findet ihn in verschiedensten regionalen Trachten. In der Schwarzwälder Tracht etwa, mit ihren roten Bollenhüten. Oder in der Schwälmer Tracht, bei der man einen kleinen roten Knubbel auf dem Kopf trägt, um einen Haarknoten gebunden. Zur Spreewälder Tracht wurde ein Kopfputz mit Blumen und Perlen getragen.

Wo ist das alles hin? Mit den Trachten wollten einst wohlhabende Bauern den Stil der Aristokraten und Großbürger imitieren. Der Stil der Aristokraten geriet allerdings bald in Verruf. Seinen eigenen Kopf zu krönen galt in der bürgerlichen Gesellschaft als ungehörig. Und so traute sich kaum jemand mehr, sich selbst über andere zu erheben. Seitdem trägt die Frau nur noch zu besonderen Anlässen Haarschmuck. Eigentlich hätten Frauen heute allen Grund, sich selbst zu krönen. Vielleicht sind ja die neuen Kreationen ein Anlass, mal wieder über Kopfschmuck nachzudenken.

Von Tillmann Prüfer
Foto Peter Langer

Mirko Borsche entdeckt, wie einfach es ist, Kunst zu machen

Seit Kurzem bin ich Künstler, mein neuestes Werk erinnert an ein Bild von Salvador Dalí. Ich bin so stolz darauf, dass ich es mir auf dem Bildschirm meines Smartphones als Hintergrund eingestellt habe. Wie konnte ich bloß all die Jahre nicht ahnen, welches Talent in mir steckt?

Allerdings habe ich das erst mit der Grafik-App Dream herausgefunden. Mein künstlerisches Geheimnis ist einfach: In ein Textfeld tippt man Begriffe, die einem gerade in den Sinn kommen, zum Beispiel »Regenbogen«, »Wald« oder »Katze«; dann wählt man einen bestimmten Stil wie »Fantasy«, »kunterbunt« oder »beschwingt«. Ein Fingertippen auf ein Feld auf dem Bildschirm mit der Aufschrift *Create*, und eine künstliche Intelligenz generiert ein persönliches Kunstwerk, das die Begriffe im gewünschten Stil abstrakt abbildet. Mit meinem Dalí-Hintergrund hat es die Bewandnis, dass die App auf Wunsch eben auch Bilder in der Manier von Dalí erzeugt.

In Wahrheit bin also nicht ich der Künstler, sondern der Algorithmus. Süchtig macht die App in jedem Fall, immer neue Wort-Stil-Kombinationen habe ich ausprobiert. Mein Lieblingsmotiv, die tanzende Sängerin Madonna, habe ich mir in allen möglichen Variationen generieren lassen. Die App ist übrigens kostenlos. Die Kreationen kann man in seine Foto-Galerie exportieren oder mit Freunden teilen. Zugegebenermaßen ist die App jedoch eher ein netter Zeitvertreib als echt anmutende Kunst, die grafische Auflösung ist schlecht, und die gesamte Optik sieht billig aus. In der ersten Begeisterung hatte ich fast schon über eine Vernissage nachgedacht. Doch bis mich irgendwann jemand als Künstler entdeckt, wird die Ausstellung meiner Gemälde weiterhin nur auf meinem Handy stattfinden.

Aufgezeichnet von Nele Sophie Karsten

Foto erstellt mit Dream by Wombo/Mirko Borsche



App Dream von Wombo
Größe: 29,2 MB;
Kompatibilität: iOS 14.0
oder neuer, kostenlos

Mirko Borsche, Creative Director des ZEITmagazins,
testet jede Woche eine technische Neuheit

KENNENLERNEN

Private Anzeigentextannahme unter:
kontaktanzeigen@zeit.de oder
www.zeit.de/insertieren

SIE SUCHT IHN

Faszinierende in HH lebende >SIE<, 57/170...

0800/5208501

Leben neu ausrichten, nach Verlust eines Partners, schwer zu realisieren.

welcher Mann (67-75 J.) durchlebt diese Phase und möchte sich, mit mir, auf den Weg nach Lösungsmöglichkeiten machen. BmB, e.jupite@gmail.com, oder ZA 133517 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

WELCHER MANN SUCHT AMBULANTE FREUNDSCHAFT?

Du bist ein anspruchsvoller, kultivierter und gebildeter Mann im Rheinland lebend, bist im Grunde zufrieden, wünschst dir aber auch eine vertraute jugendliche, emphatische Freundin, 70+/Witwe, an deiner Seite zum Ausgehen, Spaß haben, Gefühle erleben, gemeinsam genießen aber getrennt wohnen? Dann schreibe bitte Fotomail an: nc-riveroan2@netcologne.de

Was fasziniert dich dieser Tage?

Ich (30) mag Musik und schöne Worte. Lernen und ansteckende Begeisterung, im Kopf und im Körper sein. Tanzen. Sich selbst nicht zu ernst nehmen. Das Schöne und die Tiefe. Espresso und la Lingua italiana. Ich freue mich auf dein liebevolles Herz. BmB. curlsandfrecklesberlin@gmail.com

Ich träume von der Hochzeit in WEISS. DU auch? Bin 29/172 led. Akademikerin mit halblangem braunem Haar u. Topfigur. Es geht mir rundum gut, toller Job, gutes Einkommen....doch mein Herz ist einsam. DEINES auch? DU bist über 30 und unter 40 Jahre alt? Dann melde Dich gleich. ZA 133519 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Frühlingsangebot f. niveauv. Herren zw. 60 u. Anf. 80. Wir machen Sie wieder glücklich. Lernen Sie über uns attr. Frauen zw. 50 u. Mitte 70 kennen. Offen f. eine ehrl. Partnerschaft, unabh. mit vielen Interes. Mehr auf unserer Homepage u. am Telefon. Nutzen Sie unser Frühlingsangebot. Wir sind aktiv im Großraum Stuttgart + Bad.-Württ. T.0711 610046 PV www.harmonie-50plus.de

ER SUCHT SIE

Prom. Geschäftsmann mit intern. Reputation – 56 J. -178 cm

Ein Mann, der großes Ansehen genießt, einen weltweiten Freundeskreis pflegt u. dies in allerhöchsten Kreisen. Er ist dennoch völlig normal geblieben, bodenständig u. wieder frei für eine neue Partnerschaft. Er ist aktiv im Umweltschutz, interessiert sich für Politik u. Wirtschaft. Er möchte mit Ihnen reisen, Kunstausstellungen u. Opernhäuser besuchen. Noch einmal neu beginnen u. diesmal für immer.

Seit 25 Jahren – www.royalexclusiv.eu – Gerty Mayerhofer pers. +49 (0) 151 22 345 437 oder Freecall 08003380080 – Bundesweit – A – CH – international

erfolg2022.1

Erfolg macht nicht glücklich aber satt. Langer, schlanker, alter Mann sucht hungrige Frau nach Glück, für meine letzten Jahre in Berlin. Erfolg2022@gmx.de

CHARMANTER KOSMOPOLIT, 56/183,

0800/5208501

Sehnsucht nach dem Meer und mehr. Auf einer Kufe über den See fliegen

oder Familienflotille mit den Kindern im Warmen - nicht nur dafür suche ich Dich. Innere Nähe und Begeisterung füreinander wünsche ich uns. Es gibt so viel zu entdecken: sucheHH@freenet.de



Sie sind eine ältere Dame und wünschen sich einen jüngeren Mann? 67 J., groß, schlank, NR, studiert, gebildet. Freue mich auf Ihren Brief mit Telefon-Nr. ZA 133516 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Liebe

Hast Du mich ein bisschen lieb? Lass uns in Berlin gemeinsam danach suchen. (m,74/174/94) lieben2.x@gmx.de

Lebensfroher, unkonventioneller, partymeiden-der, gutsituierter **Professor sucht Lebensgefähr- tin**, die sich interessiert für das, was er so forscht, mit PLZ 17/18xxx, bitte mail an profess@gmx.eu.

Co-Parenting (42/185/85),PhD, sportl.+gesund sucht Frau zur Erfüllung ihres Kinderwunsches. Melde Dich gerne: fabianbromano@gmail.com

Erfolgreicher **Künstler** (56, fit, fantasievoll, fun, frei) **sucht Muse** zum gegenseitigen Be- und Verzaubern. a-bientot@gmx.de Freue mich :-)

Wenn das Glück ein Puzzle wäre, fehlt mir nur das wichtigste Teilchen, um es komplett zu machen, denn küssen kann man nicht alleine und wenn mir nichts fehlt, das fehlt mir! Berliner Gourmet, 67 sucht Puzzlefreundin. pommboula@online.de



Seelenverwandte gesucht für langfr. Beziehung, an der Ostsee, Strandwanderungen & Gespräche mit Tiefgang, über Origins, Bio, Superfood u.v.m.: scientist@moeche-mit-dir-aufwachen.de



Ich bin schön, intelligent, trage das Herz am rechten Fleck.Ich möchte mein Leben mit einem Mann mit Gefühl und Verstand teilen. Parkettsicher, naturverbunden, sportlich, Anfang 50 bin ich, mag und mache Musik und wohne in der Schweiz am Bodensee. ZA 133487 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

"Ich möchte mich noch einmal so richtig verlieben!"

Wandern im Bayerischen Wald, Flamingos bestaunen in der Atacama-Wüste, ein Konzert-Besuch in München oder mit meinen Enkelkindern um die Wette laufen – all das und noch viel mehr ist zu zweit viel schöner.

Schlankes, blondes Mädchen, 1,77m, Mitte 60, verwitwet, spontan und lebensfroh sucht aktiven Mann mit Herz und Verstand.

Ich freue mich auf Deine Zuschrift mit Bild. ZA 133515 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Ein Versuch ist's wert ...

Eine im Beruf Zufriedene, science-affin, gelassen, aber leicht neurotisch, das ruhige Land benötigend, den Puls der Stadt liebend, sucht ebensolchen Mann für tiefsinnige Gespräche, Unternehmungen und vielleicht mehr als nur Freundschaft. Raum Nordwesten. einfachscreiben@icloud.com

Herzenswärme

57jährige Unternehmerin, in Norditalien lebend, sucht den Mann, der lachen kann, das Herz öffnen kann, und die Zukunft gemeinsam mit mir verbringen möchte. Habe keine Kinder, aber viel Spass am Leben und an der Arbeit! Freu mich auf ein Lächeln von Dir! ZA 133480 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Stadt, Land, Meer und Liebe

Liebevolle, charmante Frau (52J.,1,74), die gern lebt und liebt, attraktiv, natürlich und vielseitig mit Interesse an Sport, Kunst, Kultur und Reisen sucht aktiven, humorvollen, leidenschaftlichen, intellektuellen Mann mit Wärme und Sinn für Ästhetik. Raum: HH, MV,NS Freue mich auf Dich. stadt.land.meer.liebe@gmail.com

Ich will es noch einmal wissen...

einander begegnen, sich verlieben, miteinander lachen, küssen und lieben. Attraktive Endsechzigerin 1,63 cm groß, 55 kg leicht. Raum 68, BmB umthstae@gmx.de

Literaturliebhaberin (70, HH) lebensfreudig, wert(e)schätzend, sucht einen Partner für ein liebevolles Miteinander. bach52@gmx.net

workaholic(m,-50) sucht workaholic(f,<53) z. Gedankenaustausch am Meer. wirworkaholics@gmx.de

Erfolgreicher, sportlicher, reisefreudiger, kunst- und kulturinteressierter RA (46, 187, 79) sucht

schöne, kluge, humorvolle und unkomplizierte Frau (bis 36, ab 175) in Frankfurt am Main zum Verlieben, Verloben, Heiraten und Familiegründen. Zuschriften bitte mit Bild an zeit2022@gmx.de.

Humorvoller Denker sucht lebenskluge Frau

Bin 48 J. 181 cm, schlank, Arzt, vielseitig interessiert (Psychologie, Philosophie, Musik, Comedy u.v.m.), liebe gute Gespräche, Bewegung in der Natur, Kochen, Urlaube am Meer.Suche eine lebenskluge, schlanke Frau mit Interesse an Austausch auf allen Ebenen. Raum Berlin. liebeundhumor123@gmx.de

Humorvoller Akademiker (30/1,82/80) su. kluge und schöne Frau bis 36 J. im Raum Berlin für tiefgründige und liebevolle Beziehung. Zuschriften BmB an sonnensegel_22@web.de

ER SUCHT IHN

Mit IHM glücklich sein: Geschäftsmann Mitte 30 mit festem Partnerwunsch möchte im Sommer Hand in Hand den Nordseestrand entlang gehen. Liebevolle, abwechslungsreiche Dates, man selbst bleiben, Gemeinsamkeiten finden und genießen, ohne Druck. **Nur ernst gemeinte Zuschriften von ehrlichen Männern! Kostenlos informieren bei Elite Contacts, Partnervermittlung für homosexuelle Männer, Tel. +49(0)40/ 8090 31 9645 - tägl. bis 19 Uhr - oder per Mail an: gmm30@elite-contacts.com Mehr Info: www.elite-contacts.com**

Endlich wieder Frühlingsgefühle leben: ER Anfang 40 möchte echte Liebe finden. Gemeinsam lachen und erleben, einander halten, ohne sich selbst zu verlieren. Eine feste Beziehung mit Wertschätzung, Achtung und einem gemeinsamen Blick nach vorn - Hand in Hand. **Nur ernst gemeinte Zuschriften von maskulinen Herren! Kostenlos informieren bei Elite Contacts, Partnervermittlung für homosexuelle Männer, Tel. +49(0)69/505 060 4448 - tägl. bis 19 Uhr - oder per Mail an: fga40@elite-contacts.com Mehr Info: www.elite-contacts.com**



GEMEINSAME FREIZEIT

Van-Life 2022

Verträglicher Kerl, 54: Hab 'nen kleinen Camper, will durch die Gegend tüddeln. Bist du, umgängliche Frau, ähnlich unterwegs? Lass uns hier oder da die Wege kreuzen, vielleicht ergibt sich Austausch, gar ein wenig Erkenntnisgewinn? holzkopfffff@gmail.com

Für gemeinsame Wanderungen und Radtouren in HH und Umgebung ...

... für Oper, Konzert, Kino sowie für anregende und inspirierende Gespräche in Cafés, Bars und Restaurants ... sucht Hamburgerin, 47, Akad., interessante und interessierte Menschen bis Ende 50. GemeinsameFreizeitHamburg@gmx.de

INSTITUTE



Die Nr. 1* Partnervermittlung, auch Nr. 1 in der Kundenbewertung!**
Gratisruf 0800-222 89 89
Täglich 10-20 Uhr auch am WE
www.pv-exklusiv.de
*Nr. 1 mit Werbung in akadem. Fachzeitschriften!
**Nr. 1 mit positiven Kundenbewertungen (Google!)
Markus Poniewas, seit 1985 Partnervermittler

GRIT*, 73: »Unsere Geschichte begann vor 34 Jahren, und niemand kennt sie, außer mir. Er war ein Kunde meiner Firma, wir hatten fast täglich miteinander zu tun. Unsere Telefonate blieben nicht rein geschäftlich. Im Dezember 1987 führte ihn eine Geschäftsreise in meine Gegend. Es traf uns beide wie ein Blitz. Wir verbrachten den ganzen Tag miteinander, während mein Mann im Büro war. Unsere Gespräche waren unglaublich, die körperliche Anziehung auch. Da seine Frau mit ihren Töchtern ab und zu unterwegs war, konnten wir uns mehrmals im Jahr treffen. Wenn ich Sehnsucht nach ihm hatte, rief ich ihn an. Wenn seine Frau abhob, wechselte ich schnell ins Spanische oder Französische, sodass sie glaubte, ich sei ein Geschäftskontakt. Nach unserer Pensionierung wurde es schwieriger, doch wir fanden immer Wege, uns zu sehen. Als mein Mann vor einigen Jahren starb, hat er mich mental sehr unterstützt. Die Hoffnung auf eine gemeinsame Zukunft wurde allerdings

N° 66 LEXIKON DER LIEBE

Verabschiedung



nicht erfüllt. Er war ein Familienmensch, und ich akzeptierte das.

Im vergangenen Jahr erzählte er mir von Beschwerden. Ich ahnte, dass es ein Gehirntumor sein könnte. Die Krankheit, an der auch mein Mann gestorben war. Nach der Operation berichtete er sehr euphorisch von seinen Fortschritten. Im Herbst sprachen wir noch miteinander. Er war zuversichtlich, obwohl es ihm nicht gut ging. Dann: Funkstille. Die Telefonate blieben aus, und ich bekam auch keine Geburtstags- und Weihnachtsgrüße mehr. Ich begann die Todesanzeigen zu lesen und entdeckte im Februar die Anzeige seiner Familie für ihn. Ich überlegte, ein Rosenbouquet zu schicken, doch ich wollte nicht, dass unsere Geschichte rauskommt. Es ist sehr schmerzhaft, dass wir uns nicht verabschieden konnten. Der geistige Austausch mit ihm fehlt mir. Ich versuche immer noch zu begreifen, dass unsere gemeinsame Zeit zu Ende ist.«

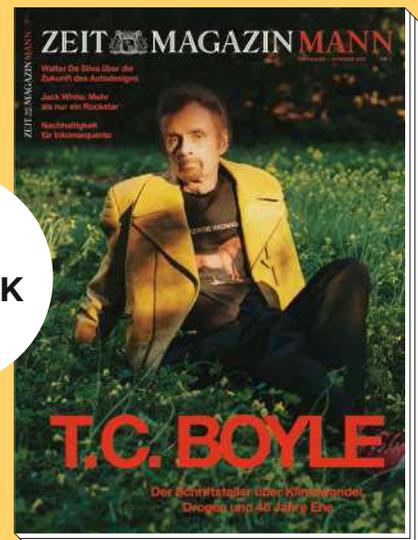
Aufgezeichnet von Franziska Herrmann

Wenn Sie uns etwas über die Liebe erzählen wollen, schreiben Sie uns an liebe@zeit.de

DAS MAGAZIN FÜR STARKE CHARAKTERE

Entdecken Sie jetzt die neue Ausgabe des Männermagazins der ZEIT! Starke Charaktere berichten von den Entscheidungen ihres Lebens und der Suche nach dem persönlichen Glück. Mit Schriftsteller T.C. Boyle, Rockstar Jack White u. v. m. Ein Magazin für Männer, die mitten im Leben stehen.

**JETZT
AM KIOSK**



Oder jetzt online bestellen:
www.zeit.de/magazin-mann

Die alten Griechen: So fern, so nah

In der sagenhaften Welt des antiken Griechenlands erhielt Europa nicht nur seinen Namen, sondern auch sein kulturelles Fundament. Erfahren Sie, was uns die Anfänge von Demokratie, Philosophie und Wissenschaft für die Gegenwart lehren können.



Gratis
testen

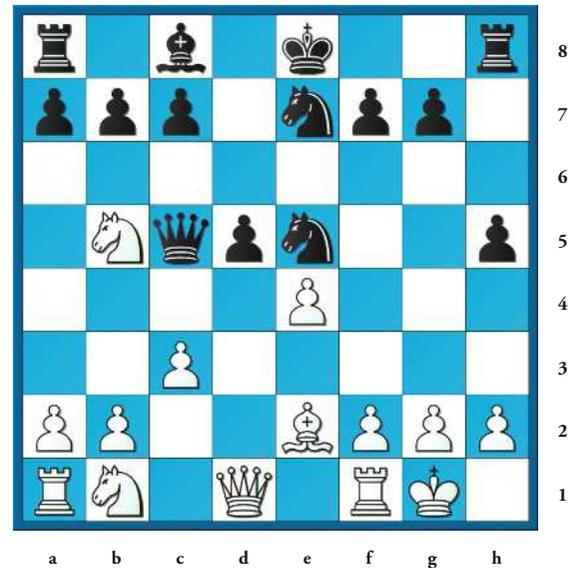
Jetzt bestellen:

 www.zeit.de/zg-gratis

 040/42 23 70 70*

*Bitte Bestellnummer angeben: 2064246

SCHACH



Am 6. Februar 2022 starb der Internationale Meister Abram Iossifowitsch Chassin in Essen, neun Tage vor seinem 99. Geburtstag. Ein Leben voller Schicksalsschläge, das uns in dieser Zeit des russischen Überfalls auf die Ukraine besonders berührt. Aufgewachsen in einer jüdischen Familie in Kiew, wurde Abrams Vater während des stalinistischen Terrors 1932 hingerichtet. 1941 fallen deutsche Bomben auf Kiew. 1942 wird er als Soldat bei Stalingrad schwer verletzt. Mit zeretzten Beinen, schrecklichen Schmerzen und einer fulminanten Lungenentzündung ist er mehr tot als lebendig, schließlich werden ihm unter Lokalanästhesie beide Beine unterhalb der Knie amputiert. Doch ungebrochen bleiben sein Lebenswille und die Lust aufs Schachspiel, wie Gennadi Sosonko 2008 in *New in Chess* eindrucksvoll berichtet. Nach dem Krieg arbeitet er in äußerst ärmlichen Umständen als Englischlehrer und Schachtrainer in Moskau; Großmeister Jewgeni Barejew, damals neun, erinnert sich: »Wir Kinder liebten Abram Iossifowitsch.« 2002 kommt er schließlich mit seiner zweiten Frau auf Drängen ihrer Tochter Anna Dergatschowa, ebenfalls eine Internationale Meisterin, nach Essen – in dieses Land, das ihm so viel Leid zufügte. Fünf Mal nahm Chassin an der Sowjetischen Meisterschaft teil. Nach welchem Zug von ihm als Weißem gab Großmeister Andor Lilienthal, der ebenfalls mit 99 starb, 1955 auf?



Lösung Nr. 13: Welcher »kleine« weiße Zug bewirkte Großes, weil Matt nur durch Materialverlust verhindert werden konnte? Nach **1.Da6!** gab Schwarz wegen des drohenden Matts durch **2.Dh6** schon auf. Auf **1...Kh7** käme **2.Lf7!** mit der Drohung **3.Dg6+** nebst **4.Dh6** matt, **1...Dd2+** wäre nur ein »Racheschach«

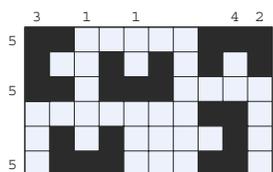
Impressum **Editorial Director** Christoph Amend **Chefredaktion** Sascha Chaimowicz, Maria Exner **Stellvertretende Chefredakteurin** Anna Kemper (i.V.), Emilia Smechowski **Mitglied der Chefredaktion** Tillmann Prüfer **Creative Director** Mirko Borsche **Art Director** Jasmin Müller-Stoy **Textchefinnen** Christine Meffert, Annabel Wahba (i.V.) **Bildchef(in)** Milena Carstens, Maximilian Virgili (i.V.) **Berater (Bild)** Andreas Wellnitz **Essay & Reportage** Heike Faller **Style Director** Claire Beermann **Redaktionelle**

Unter allen Todesarten ist die, mit dem Auto in einen tiefen, felsigen Abgrund zu rasen, wohl eine der radikalsten. Umso erstaunlicher, dass eines ihrer drei Kinder, das bei dem Unfall neben ihr saß, überlebte. Für sie aber war es das verfrühte Ende, und so wurde anfangs viel spekuliert. War es womöglich doch verdeckter Suizid gewesen? Dagegen sprach vor allem die Anwesenheit der Tochter im Wagen. Andererseits hieß es, dass sie immer wieder gegen Depressionen kämpfen musste und auch gegen ihr Alkoholproblem. Vermutlich war sie in dem Leben, das sie seit ihrer Hochzeit führte, nie wirklich glücklich gewesen. Hatte davon geträumt, in ihren früheren Beruf zurückzukehren, zumindest zeitweilig. Doch ihre großen Auftritte vor der Kamera lagen zum Zeitpunkt ihres Todes bald drei Jahrzehnte zurück – natürlich wusste sie, dass es nie mehr so werden konnte wie früher. Zumal der Filmemacher, der sie zum Star gemacht hatte, schon nicht mehr lebte. Mit ihm hatte sie nicht nur drei Kino-Highlights gedreht, sondern auch eine innige Freundschaft gepflegt. Mehrfach hatte er ihr ein Comeback in Aussicht gestellt mit einer nur auf sie zugeschnittenen Hauptrolle. Und sie hatte die Angebote ablehnen müssen, weil das Umfeld ihre Pläne nicht billigte. »Es hat mir schier das Herz gebrochen, absagen zu müssen«, schrieb sie ihm in einem Brief. Also ließ er eine junge Actrice nach ihrem Vorbild stylen und drehte mit ihr jene zwei Filme, mit denen er endgültig Kultstatus erlangte. Mag sein, sie hat das ihr Leben lang bereut. Wer war's?

Lösung aus Nr. 13: Sasha Waltz, geb. 1963, ist Choreografin, Tänzerin und Opernregisseurin. Sie gründete 1993 mit ihrem Mann Jochen Sandig in Berlin die Tanzcompagnie Sasha Waltz & Guests. Das Stück »Allee der Kosmonauten« machte sie 1996 berühmt. Ihr fortlaufendes Projekt »Dialoge« besteht aus Stücken, die sie in Gebäuden vor der (Neu-)Eröffnung zeigte, etwa im Neuen Museum Berlin und im Radialsystem, seitdem Proben- und Aufführungsort ihrer Compagnie

LOGELEI

In der Meeting-Pause sitzen drei Manager zusammen und plaudern. »Wie viel verdienen Sie eigentlich im Monat?«, wendet sich Frau Haust an Herrn Jackobs. Herr Jackobs schüttelt den Kopf: »Das sage ich Ihnen nicht.« – »Aber es ist schon sechsstellig, oder?«, wendet da Schmidt ein. Jackobs: »Ja, sicher!« – »Ich habe letzstens ausgerechnet«, erwähnt da Frau Haust, »dass mein Monatsgehalt das Produkt von zwei Primzahlen ist.« Jackobs: »Ha! Meines ist sogar das Produkt von drei Primzahlen! Und die sind alle zweistellig!« Schmidt: »Na sieh einer an. Mit Primzahlen kann ich nicht prahlen, aber mein Gehalt ist eine Quadratzahl.« – »Meins natürlich nicht«, antwortet Herr Jackobs, »das geht ja gar nicht. Aber es wäre eine Quadratzahl, wenn ich noch 242.064 Euro – übrigens auch eine Quadratzahl – draufschlagen würde.« Wie viel verdient Herr Jackobs?



Lösung aus Nr. 12

Nächste Woche an dieser Stelle: Sudoku und die Auflösung aus Nr. 13. Online Sudoku spielen unter www.zeit.de/sudoku

Koordination Margit Stoffels **Redaktion** Jörg Burger, Johannes Dudziak, Friederike Milbradt, Johanna Palla, Khuê Phạm, Ilka Piepgras, Jürgen von Rutenberg, Matthias Stolz; Mitarbeiter: Klaus Stockhausen (Contributing Fashion Director) **Gestaltung** Nina Bengtson, Mirko Merkel, Gianna Pfeifer; Mitarbeit: Anna Berge **Bildredaktion** Nora Hollstein **Autoren** Alard von Kitlitz, Harald Martenstein, Jana Simon **Korrektur** Thomas Worthmann (verantwortl.) **Dokumentation** Mirjam Zimmer (verantwortl.) **Herstellung** Torsten Bastian (verantwortl.), Oliver Nagel,



Doppelter Wortwert ■ Dreifacher Wortwert
Doppelter Buchstabenwert ■ Dreifacher Buchstabenwert



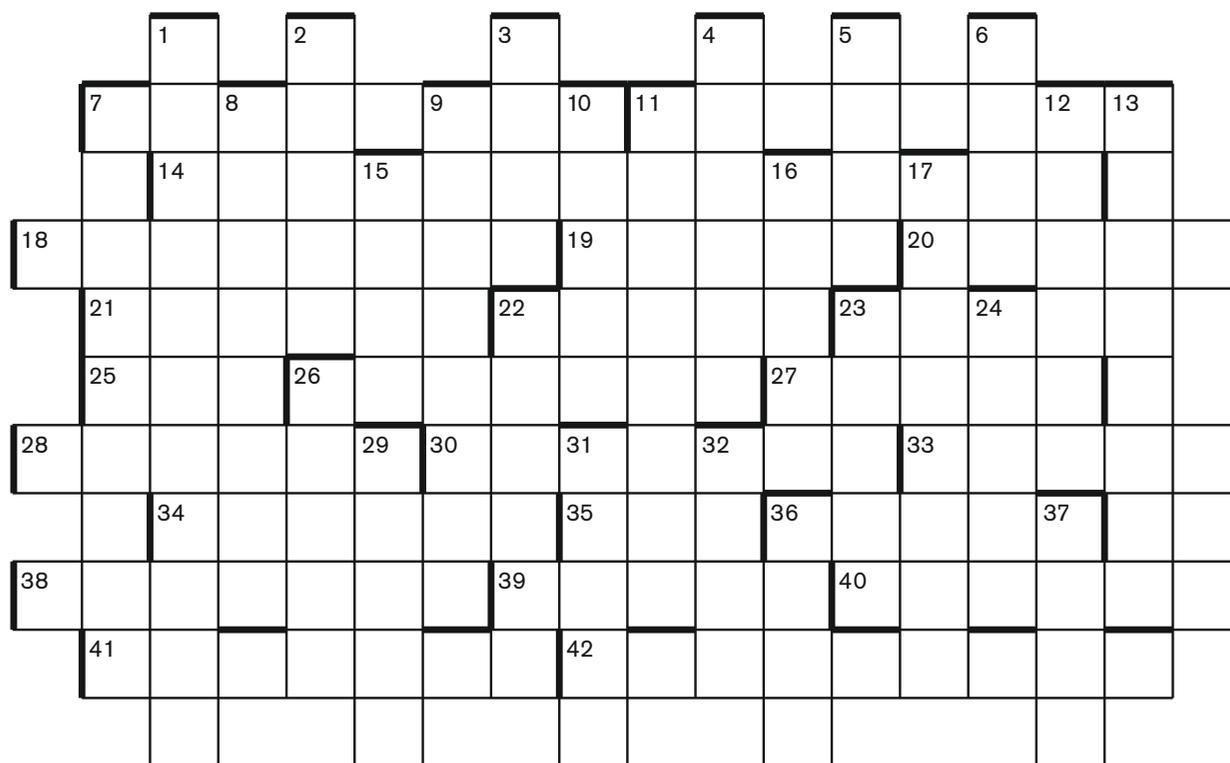
Es gelten nur Wörter, die im Duden, »Die deutsche Rechtschreibung«, 28. Auflage, verzeichnet sind, sowie deren Beugungsformen.

Die Regeln finden Sie im Internet unter www.scrabble-info.de

Vor Wochenfrist ging es an dieser Stelle um zusammengesetzte Nomen. Dazu heute noch ein paar Anmerkungen. Komposita sind beim Scrabble bekanntlich nur zulässig, wenn sie als Stichwort im Duden, 28. Auflage, verzeichnet sind. Nun ließe sich einwerfen, dass viele derartige Begriffe durch diese Regelung beim Scrabble verloren gehen. Dem mag so sein. Doch durch Verständigung auf den Duden als Grundlagenlexikon ist die Grenze zwischen erlaubten und nicht erlaubten Wörtern wenigstens eindeutig. Zum Trost für alle Unzufriedenen: Mit dem Duden als Referenzwerk sind immerhin mehr als 650.000 Formen beim Scrabble zulässig. Und bei Privatspielen ist eh niemand gezwungen, sich an die offiziellen Regeln zu halten. Bei Einigung der Beteiligten wäre dann sogar ein SCHWANZHUND denkbar. In der hier abgebildeten Endspiel-situation bringt der beste Zug einen Wert in den unteren 20ern – wenn ich nichts übersehen habe, was angesichts dieser komplexen Konstellation durchaus denkbar wäre.

Lösung Nr. 13: Die beiden in den unteren 60ern dotierten Bingos lauteten AUSLOTEN und KONSULAT. Sie waren senkrecht über das S auf G10 anzulegen und brachten jeweils 63 P. Der großartige Zug LUXATION (mit dem Blanko für das X) auf den Feldern E7–E14 spielte 68 P. ein

Frank Siemiński **Druck** Prinovis Dresden GmbH **Repro** Twentyfour Seven Creative Media Services GmbH **Anzeigenleitung** Áki Hardarson **Anzeigenpreise** ZEITmagazin-Preisliste Nr. 16 vom 1. 1. 2022 **Anschrift Verlag** Zeitverlag Gerd Bucerus GmbH & Co. KG, Bucerusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg; Tel.: 040/32 80-0, Fax: 040/32 71 11; E-Mail: DieZeit@zeit.de **Anschrift Redaktion** ZEITmagazin, Dorotheenstraße 33, 10117 Berlin; Tel.: 030/59 00 48-0, Fax: 030/59 00 00 39; E-Mail: zeitmagazin@zeit.de, www.zeitmagazin.de



Waagerecht: 7 Zubringer im Bildungswegenetz 11 Beständige Südeiserlanderscheinung 14 Gärtners Helferin, Generals Stolz, Blumentiers Heimat – zusammengenommen: Gründe fürs Entsetzen von Vernetzten 18 Erfahrungen – das sind die vernarbten Wunden unserer ... (Mark Twain) 19 Steht bei Altphilologen in Rede, rufen uns Unternehmen in den Sinn 20 Vieler 30 waagerecht Zweck: das zu erleichtern 21 Auch Hirn kann's sein, wie man so sagt – aus Austrocknungsgründen? 22 Von dort aus türmten ambitionierte Bauwerker in alle Welt 23 Bestellung in der Bar »Vishnus Gärten« 25 Bestellung in der Bar »Unterm Bifröst« 26 Wo andere 17 senkrecht, mag gewisser Schirmnutzer ... 27 Der Vorname von Osnabrück, wie er Kreuz-Fahrern begegnet 28 Das Herz gefällt mir nicht, das ... und kalt sich zuschließt in den Jahren des Gefühls (Fr. Schiller) 30 Gläserne Beistandleister für den augenblicklichen Einsatz 33 Laut älterem Sprichwort: Wenn mit dem ... geläutet wird, öffnen sich alle Türen 34 Als Morgen-Vorkommnis eigentlich keine Horrorvorstellung 35 Rheinisch-felsiger Anhang für Liebe oder Witze 36 Vielleicht Experte im Vertragentwerfen, vielleicht im Versteckspielen 38 Erledigers Motto: Munter beginnen, stets beharren, bald ...! 39 Mit Dürreprophetie hatte er recht, aber nicht König Ahabs Gunst 40 Auch für die haben Elektriker eine Ader 41 Erste Aufgabe für jene, die's lernen: den Fingern das Dichthalten beibringen 42 Vorgang in der Osterdeko-Fabrikation? Geht glatt als Bewegungsästhetik durch!

Senkrecht: 1 Beschleunigt Geschäftigkeit hier und da aufs Cremigste 2 Wer die Wahrheit über den ... erfahren will, muss die Gänse fragen (russ. Sprichwort) 3 Vom Anlageberater empfohlen, der zurückhaltenden Eigenschaften wegen 4 Der nämliche Einsatzzweck der Extra-lässig-Hose 5 Ihren Segen gewann der Knabe, der zu Mozarts Noten 41 waagerecht ging 6 Anregende Stätte für Mittenamtagaktive 7 Niederdruckst nicht lang herum, geht mit Wehemenz über die Lande 8 Umsetzen von Beschaffensdrang, bei ... mit Backeneinsatz 9 Typische Zutätigkeit, rückzieherisch in der Klein-Variante 10 Mit allem, was das Kartenbuch hat: mit vielem, das der Wochenmarkt hergibt 11 Das wäre so eine: Was liegt in abwechselnder Nachbarschaft zu Lmpafkfh? 12 Ihre Farbe ist das Feuergrüne 13 Philosophieren heißt ... (M. de Montaigne) 15 Wenn du glaubst, die Tür fällt zu, rettet sie ein ... im Nu 16 Sie spielt auch eine in älteren Bibliotheken 17 Für den Gimpel simpel, auch der Wimpel kann's 22 Gute Luise und Kaiser Alexander sind's 23 Damit funktioniert Kreislauf auf dem Reitplatz wie am Schnürchen 24 Am Markt, beim Tacho, im Spiel interessant 26 Hat ihre Berechtigung, vor oder neben oder nach dem Recht 29 Es lautet aller Meister Lehr': Man gewinnt durch ... mehr (Sprichwort) 31 Hat ihren Einfluss auf die Pegelstände in Ulm und um Ulm herum 32 Thema in Erdgeschichtlergeschichten, andererseits im Talk der Boatsmen 36 Ein Ort, an dem zum 20 waagerecht schon der Traum vom Schaum gehört 37 Beantwortet Verkehrsteilnehmern die Frage, ob sie's bleiben dürfen

Lösung von Nr. 2634: **Waagerecht** 6 »bergfest« und ein BERGFEST 9 BEGINNEN 12 WANDERSTIEFEL aus F-r-e-i-l-a-n-d-w-e-s-t-r-e 16 POLAR-nacht 18 SONNEN-ZENIT 19 ILLUSIONEN 20 KISTE 21 PEDANTERIE 24 RANCH in B-ranch-e 26 Salvador DALI, »Die zerrinnende Zeit« 27 GEIGE 30 UFER 32 STAENKEREI 35 Kanton TESSIN, Schweiz 37 Schock-, Kälte-STARRE 38 TIEF(-druckgebiet) 39 GEBÄUDE-nsprache 41 ENTZUECKEN 42 LOEHNE 43 KEUSCH 44 TUEFTLER – **Senkrecht** 1 BENZINTANK 2 NEST 3 STIL 4 Unschuld-, Reinheitssymbol LILIE 5 GELEE 6 BAUKASTEN-system 7 Schelde: GENT 8 STIELEICHE 9 Straßen-BELAG 10 GES in Benzin-ges-tank 11 non ius = nicht Recht (lat.) und NONIUS 13 René DESCARTES 14 RIED 15 FUN = Spaß, Vergnügen (engl.) 16 PORE 17 ANWENDEN 21 PAKTE 22 DIREKT 23 Buch-, Adels-TITEL 25 HERZ 28 »Eigentum verpflichtet«: EIGNER 29 GEBOT »Du sollst nicht stehlen« 31 FIRN 33 NEUSS von Novaesium 34 EFEU 36 SAELE 40 ehe und die EHE

»Ich hab doch einfach nur mein Smartphone an«



Greta ist 14 Jahre alt. Ihr Vater Tillmann Prüfer schreibt hier im wöchentlichen Wechsel über sie und seine anderen drei Töchter im Alter von 22, 16 und 8 Jahren

Ich treffe Greta eigentlich nie ohne ihr iPhone. Und ich sehe ihr iPhone nie ohne Greta. Die beiden verbringen viel Zeit miteinander. Oft redet das iPhone mit Greta (oder Greta mit dem iPhone). Ich kann dann leider nicht unterscheiden, ob es eine Freundin ist, die über den Lautsprecher spricht, eine Stimme aus einem Hörbuch oder ein TikTok-Video. Immer wenn ich Greta treffe, quäkt dieses iPhone neben ihr, es ist ein bisschen so, als habe sie einen plappernden Papagei auf der Schulter. Greta sagt, sie habe eine sehr innige Beziehung zu ihrem iPhone. Und deswegen sei es nicht gut, dass sie immer die alten Modelle bekomme, die ihre Eltern nicht mehr benutzen wollten. Diese iPhones gingen schnell kaputt, und sie leide dann an Trennungsschmerz. Ich kann das schwer einschätzen, denn ich hatte nie ein elektronisches Gerät, mit dem ich eine tiefe Freundschaft pflegte.

Es gibt eine Theorie des französischen Soziologen Bruno Latour, die sogenannte Akteur-Netzwerk-Theorie. Sie besagt, dass wir auch Dinge, denen wir gar keine eigene Handlungsintention unterstellen (wie etwa ein Handy), als handelnde Akteure mit eigenen Motiven verstehen müssen. Demnach ist es also nicht so, dass wir Gegenstände einfach als Werkzeuge begreifen können. Wir machen nicht nur etwas mit ihnen, sondern sie machen auch etwas mit uns.

Oft beeinflussen Gegenstände unser Verhalten in einer Art und Weise, die gar nichts mit ihrer ursprünglichen Funktion zu tun hat. Menschen verhalten sich beispielsweise ganz anders, wenn ein Smartphone in Reichweite ist, auch wenn das Smartphone nicht angeschaltet ist. Sie sind dann in einer Unterhaltung etwa weniger aufmerksam. Bei Greta konnte ich das noch nicht überprüfen, weil ihr Smartphone eigentlich nie ausgeschaltet ist.

Mit »nie« meine ich: nie. Wenn Greta isst, dann isst das iPhone mit. Wenn Greta ein Buch liest, dudelt neben ihr das iPhone. Wenn Greta ihre Hausaufgaben macht, spielt das iPhone einen Podcast ab. Das iPhone ist auch anwesend, wenn sie für eine Klausur lernt. Neulich sah ich, dass Greta Klavier übte. Und neben dem Notenblatt stand ihr iPhone und übertrug den Livestream irgendeiner Influencerin.

Mich macht das völlig fertig. »Wieso, ich hab doch einfach nur mein Smartphone an«, sagt sie. Ich erkläre ihr dann, dass sie sich besser auf all das konzentrieren könnte, was sie macht, wenn das Smartphone ausgeschaltet wäre. Sie würde dann mit Sicherheit schneller und effektiver lernen. Sie würde auch das Klavierstück besser verinnerlichen. Wenn es das Smartphone nicht gäbe. Andererseits frage ich mich: Würde sie womöglich überhaupt nicht üben, wenn es das Smartphone nicht gäbe? Ist es vielleicht sogar so, dass sie sich nur dazu durchringen kann, sich ans Klavier zu setzen, wenn das iPhone ihr etwas Tröstendes zuflüstert? Muss ich das Smartphone eher wie eine beste Freundin sehen, die Greta immer zur Seite steht, auch in schlechten Zeiten?

Vielleicht ist das Smartphone auch gar nicht das Problem, sondern der Vater. Denn Greta macht ja alles. Sie macht ihre Hausaufgaben, sie treibt Sport, sie lernt für Klausuren und übt sogar für die Klavierstunde. Nur ist eben immer das iPhone dabei. Ich bin eifersüchtig. Eifersüchtig auf einen Haufen Halbleiter und Plastik. Es ist schon interessant, was das Gerät mit mir macht.

Müssen Eltern das Bedürfnis, ihre Kinder zu beschützen, auch mal runterfahren?

Herr Renz-Polster, ich ertappe mich manchmal dabei, wie ich meinem Sohn, wenn er draußen spielt, sage: Sei vorsichtig, klettere nicht so hoch, komm, ich halte dich fest. Die Eltern um mich herum machen es genauso. Dann finde ich uns alle albern und zu ängstlich, mache es aber beim nächsten Mal wieder. Müssen wir als Eltern unser Schutzbedürfnis auch mal runterfahren?

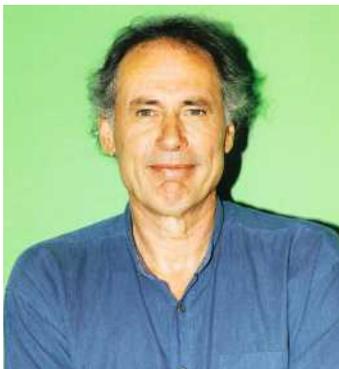
Als ob das auf Knopfdruck so einfach ginge! Wir können aber an unserer Perspektive arbeiten. Das wirkliche Risiko für die Kinder ist: all das nicht zu erleben. Und rein medizinisch betrachtet haben Kinder mit wenig Bewegung, die wenig rausgehen in die Welt, ein hohes gesundheitliches Risiko, weil sie nicht in ihren Körper reinkommen. Daran hängen medizinisch betrachtet große Nummern: Bluthochdruck, Übergewicht, Diabetes ... Und: Kinder, die wenig draußen sind und sich wenig bewegen, sind auch anfälliger für Unfälle. Die Magie des Risikos ist ja, dass Kinder, während sie Risiken eingehen, dabei lernen, sich vor Risiken zu schützen. Dann fallen sie nicht gleich hin wie ein Kartoffelsack und ziehen sich eine Platzwunde zu. Ungeschickte Kinder tun das, das zeigt auch die Statistik: je ungeschickter, desto höher die Gefahr, sich richtig doll zu verletzen.

Und Geschicklichkeit kommt durch Übung.

Von uns würde ja keiner ein Fußballspiel mit einem Profi überstehen – wenn man da den Ball an den Kopf kriegt ... Aber die Profis haben Geschicklichkeit trainiert und Muskeln aufgebaut, und beides ist Risikoschutz. Das ist beim Kind genauso. Wenn man nicht übt, rückwärtszulaufen, und dabei auch mal hinplumpst, dann kann man es nicht, wenn es drauf ankommt und man nur durch Abrollen heil bleibt. Ich habe Situationen bei unseren Kindern erlebt, wo ich in dem Moment dachte: O Gott, das überleben sie nicht. Wirklich. Mit dem Fahrrad im Schuss eine Bergstraße runter, die Kinder vorneweg, einer probiert Slalomfahren, kommt ins Schlingern und landet mit bestimmt 50 Sachen auf dem Asphalt. Klar hatte er Schürfwunden und Prellungen, aber war sonst heil. Ich bin mir sicher, das war so, weil er so voll und ganz in seinem Körper drin war.

Manchmal denke ich auch, dass man den Kindern unbewusst Scheu vor der Natur vermittelt, wenn man ihnen Zeckencreme draufschmiert, Schuhe anzieht wegen der Wespen auf der Wiese und sofort das Desinfektionstuch rausholt, wenn ein Pony die Hand abgeleckt hat ... So, als müsste man sich panzern, wenn es rausgeht.

Der Kinderarzt
Herbert Renz-Polster antwortet



Der 61-Jährige arbeitet unter anderem in den USA, Pakistan und Indien.

Er ist Autor von Büchern wie »Gesundheit für Kinder« oder »Kinder verstehen«.

Seine Frau und er haben vier erwachsene Kinder und leben in Oberschwaben

Ja, damit zieht man bei den Kindern im Grunde eine Handbremse an und vermittelt: Vorsicht, die Natur und die Welt sind bedrohlich und feindlich, sodass sogar meine Eltern Angst haben. Kinder übernehmen das. Da muss man den Eltern sagen, und das ist wichtig: Selbst die fiesen Zecken sind ja im Grunde ein kalkulierbares Risiko. Wenn um den Biss eine Rötung entsteht, verordnet der Kinderarzt Antibiotika. Das ist nichts im Verhältnis zu dem, was wir den Kindern sonst an Risiken ohne Weiteres zumuten.

Was meinen Sie?

Viele Eltern haben überhaupt kein Problem damit, mit ihren Kindern im Winter in den Bergen Ski zu fahren, gerne auch die schwarze Piste. Und die Notaufnahmen sind dann voll mit Kindern mit Brüchen, die man sich in der Natur, wenn man einen Baum hochklettert, nicht so einfach holt.

Ich sage mir manchmal: Was ist denn das Schlimmste, was jetzt passieren könnte? Und meistens liegt das dann auf dem Niveau eines Wespenstichs.

Vielleicht hilft Eltern die Episode aus *Der kleine Prinz* über die Rose: Wenn die Rose die Raupen nicht ertragen kann, wird sie die Schmetterlinge nicht kennenlernen. Eine Kindheit ohne aufgeschlagenes Knie ist ein Missverständnis. Klar wollen wir Kinder schützen, aber wirklich effektiven Schutz kann es

nicht geben, das wäre ein Leben unter einer Glasglocke. Und das Kind hätte später wahrscheinlich mit 50 Arthrose, weil es nie einen Halteapparat entwickelt hat im Knie.

Väter und Mütter meiner Generation werden ja oft als »Helikoptereltern« belächelt ...

Ach, in den Begriff Helikoptereltern werden ja gern alle möglichen Vorwürfe reingepackt, Hauptsache, hässlich ... Es ist nicht die Schuld der Eltern, dass die Kinder heute weniger Freiraum haben. Und die Eltern selber übrigens oft auch. Die Kindheiten heute laufen eher nach Programm. Und da ist immer jemand, der sich sorgt oder Aufsicht führt. Aber ich finde, Eltern müssen nicht alles wissen, was ihre Kinder tun. Kinder machen wichtige Erfahrungen mit ihren Eltern, aber genauso wichtige ohne sie. Es ist gut, wenn die Eltern da sind, um das Feuer zu löschen, aber Zündeln muss auch sein. Die Triumphe meiner eigenen Kindheit wären jedenfalls nicht möglich gewesen, wenn meine Mutter dauernd unter unserem Kletterbaum gestanden hätte.

Das Gespräch führte Anna Kemper

VIU



Dieser besondere Augenblick,
wenn du dich an den Details nicht satt sehen kannst.

Die handgemachten VIU Brillen – Schweizer Design, gefertigt in Italien und Japan.
Ab 165 € inkl. Korrekturgläser.

Swiss Design – Handmade
www.shopviu.com



CELINE