

Tools

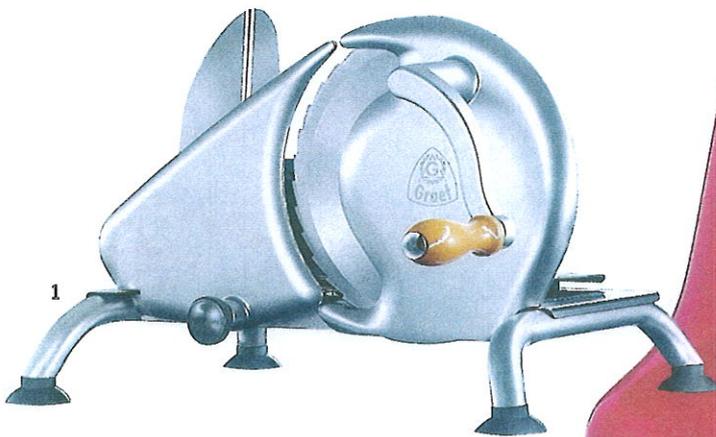
Einige Haushaltsgeräte sind fast zu schön für den Gebrauch. Unsere Lieblinge jedoch taugen auch in der alltäglichen Praxis

Attraktive Gehilfen

Befragt man Kreative zum Thema Design, kommt oft der «Einklang von Form und Funktionalität» zur Sprache. Praktische Geräte müssen nicht mittelmässig aussehen. Und Design-Kunstwerke erhalten ihre Reputation nicht bloss aufgrund ihrer Gestaltung, sondern weil sie auch im Gebrauch überzeugen.

Beim Industriedesign befassen sich Gestalter mit Produkten, die in Serie produziert werden sollen, nicht mit Unikaten. Entsteht beim Endkunden trotzdem der Eindruck, er besitze mit seiner Kaffeemaschine, seinem Rasierer oder sonst einem Gebrauchsgegenstand etwas Besonderes, hat der Designer einen guten Job gemacht. Zwar springen viele Ästhetiker gern auf Haushalts-

geräte in Retro-Optik an. Die wertvollen aber sind jene, die zeitlos schön und zeitlos gut sind. So beglückt Kitchen Aid aus den USA seit den dreissiger Jahren ihre Kunden mit den «K»-Modellen – robusten Küchenmaschinen, die vom Teigkneten bis zum Schneeschlagen viele praktische Dinge erledigen. Selbst ungenutzt machen sie sich gut, als pure Dekorationsgegenstände: Der Kitchen Aid-Mixer hat es sogar ins San Francisco Museum of Modern Art geschafft. Etliche Schweizer Haushaltsgeräte hätten ebenso das Zeug zum Klassiker – oder sie sind es bereits. Sehen Sie hier unsere Lieblinge. *Florian Zobl*



1. «Handscheide-
maschine» von Graef,
für Brot, Käse, Wurst-
waren oder Gemüse,
aus Edelstahl, inkl. Res-
tehalter und Daumen-
schutz, etwa 180 Fr.;
www.manufactum.ch;
www.graef.de

2. «Chrome Toaster Mo-
dell 150» von Jura, 500
Watt, Klappmechanismus
zum Wenden von heissem
Toast ohne Anfassen,
90 Fr.; www.ch.jura.com
3. Kaffeemaschine «Cre-
mina» von Olympia-Ex-
press, Handhebel-Klas-

siker seit 1967, mit Heiz-
kessel für bis zu 20 Tas-
sen Espresso, ca. 0,8 Bar,
1000 Watt, etwa 3656 Fr.;
www.olympia-express.ch
4. Stabmixer «Mono
Carbon» von Bamix,
250 Watt, inkl. Halterung
für die Küchenablage und

Glasbehälter, etwa 380 Fr.;
www.bamix.ch
5. Blender «Rio» von Ham-
ilton Beach, für Cock-
tails, Milchshakes und
vieles mehr, zwei Stufen,
bis 17 000 U./min,
1,25-Liter-Behälter aus
bruchfestem Polycarbo-

nat, etwa 400 Fr., bei An-
dara; www.andara.ch;
www.hamiltonbeach.com
6. Küchenmaschine
«KSM 150» von Kitchen
Aid, Gehäuse aus Ganz-
metall, Planetenrühr-
werk, mit kippbarem Mo-
torkopf, 300 Watt, zehn

Stufen, lauffähig, im
ferpakete sind die Ede-
stahlschüssel, divers
Aufsätze und ein Spr-
schutz enthalten, etw
900 Fr., bei Globus o
Manor; www.globus.ch;
www.manor.ch;
www.kitchenaid.ch