

Mit dem Fondue hat es angefangen

Kochen am Tisch ist gut und gibt eine gute Laune. Nicht nur Fondue wird da aufgetischt, die Hersteller von Haushaltgeräten machen auch anderes möglich.

Von **Roland Beck**

Kurt Zimmerli ist einer der erfolgreichsten Gestalter von Produkten rund um die Esskultur. Seine Kochtöpfe, Backformen, Raclettegrills und vor allem die populär gewordene Alu-Trinkflasche haben ihm Designpreise in der Schweiz, Deutschland, den USA und Japan eingetragen. Zimmerli ist Industriedesigner, er will nicht nur einem Gebrauchsgegenstand ein trendiges Aussehen geben, sondern ist auch der Konstrukteur, der für das gute Funktionieren verantwortlich ist.

Die Aufgabe des Designs sieht Zimmerli darin, die Funktion sichtbar zu machen. Der Benutzer soll mit den Augen verstehen, wie das Produkt funktioniert. «Ich verstehe mich deshalb auch als Architekt von Gebrauchsgegenständen», sagt Zimmerli.

«Da kommt Stimmung auf»

Seine Ausbildung begann Kurt Zimmerli in der Elektroindustrie, er absolvierte eine Lehre als Maschinenzeichner und Konstrukteur bei Sprecher & Schuh in Aarau. Dann besuchte er die Fachklasse für Innenarchitektur und Design an der Kunstgewerbeschule Basel. 1972 wurde er Designer und Konstrukteur beim Haushaltgerätehersteller Sigg in Frauenfeld und überarbeitete im Laufe von 14 Jahren das ganze Sortiment. Seit 1986 hat er nun in Warth im Thurgau sein eigenes Designstudio.

Als Zimmerli in die Haushaltsbranche einstieg, gab es für das Kochen am Tisch – abgesehen vom Fondue – kaum spezielle Geräte. «Kochen am Tisch gefiel mir von Anfang an, weil da Stimmung aufkommt, wenn jeder etwas für sich brutzeln kann», sagt er. Die Anregung, sich als Designer mit diesem Thema zu beschäftigen, erhielt er bei einem Familientreffen in einem gemütlichen Landgasthof im Waadtland, wo er sein erstes Fondue bourguignonne genoss. Ein spezielles Gerät dafür gabs nicht, der einfallreiche Wirt stellte einfach ein Kuchenblech



BILDER IGLU OF SWITZERLAND

Im Solis-Castello kocht oben das Fondue chinoise, während unten gegrillt wird. (249 Fr.)

auf den Tisch und beheizte dieses mit Spiritusbrennern. In diesem Blech brätelte dann jeder Gast seine zarten Fleischstücke selber, dazu genoss die Tafelrunde aromatische und feurige Saucen.

Schon während des Essens dachte der Designer darüber nach, wie ein Tischkochgerät für Bourguignonne konstruiert sein müsste. «Auf dem Heimweg hatte

ich bereits eine Idee im Kopf», erinnert sich Zimmerli.

Erst Fondue, dann Grill

Als Zimmerli bei Sigg anfangen waren Fondueausrüstungen, Grills und Fritteusen noch eine Domäne der professionellen Gastronomie. Die Käseindustrie machte allerdings eifrig Propa-

ganda, um Fondue und später auch Raclette in den Privathaushalten populär zu machen. Der Werbeslogan «Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune» ist noch heute legendär.

Mit dem ersten von Zimmerli entwickelten Elektrotischgrill hatte die Firma Sigg grossen Erfolg, ein deutscher Importeur bestellte gleich 50 000 Stück davon.

Daraufhin entwarf Zimmerli auch einen neuen Racletteofen. Er gab ihm ein zweites Deck, damit man unten Käse schmelzen und oben Beilagen grillieren konnte. «Heute sprechen wir gar nicht mehr von einem Racletteofen, denn es ist selbstverständlich, dass mit solchen Geräten auch Käse geschmolzen werden kann», sagt Zimmerli.

Seit das Kochen am Tisch als stimmungsvolle Mahlzeit im Familien- oder Freundeskreis im Trend liegt, sind weitere Geräte dazu gekommen, etwa Wok, Feuertopf oder Tartarenhut. Daneben wurden auch die Fondueausrüstungen weiter entwickelt.

Ein Gerät für alles

Die Hausfrauen schätzen am Tischkochen auch, dass in der Küche vor und nach der Mahlzeit wenig Arbeit anfällt. Dafür stieg mit der Zeit die Zahl der Geräte. Zimmerlis Lösung dafür ist seine Kreation Castello, ein Kombigerät, mit dem man so ziemlich alles machen kann, was es am Tisch zuzubereiten gibt: Raclette, Grillie-



BILD ROLAND BECK

Der Designer Kurt Zimmerli mit seinem Castello.

ren, diverse Fondues – jede und jeder am Tisch kann sich ein eigenes Menü zusammenstellen. Castello hat einen grossen Erfolg, das vom prominenten Gerätehersteller Solis vertriebene Multitalent ist in der Schweiz letztes Jahr 13 000-mal verkauft worden. Auch Zimmerlis neueste Würfe, Fornello und Ottimo, sind Mehrzweckgeräte.

Zusammen mit zwei Partnern hat Designer Zimmerli letztes Jahr die Firma Iglu of Switzerland gegründet, um die Ideen international zu vermarkten. Kochen am Tisch ist schliesslich nicht nur in der Schweiz ein Trendthema.