Holzhaus?: Was auf den ersten Blick so aussieht, ist eigentlich ein Wohnkubus aus Bronze – mitten in einer Waldlichtung im Zürcher Doldertal.

Kochzentrale: Globus-Delicatessa-Food-Scout Richard Kägi werkelt in seiner massgefertigten Profi-Küche – «dem wichtigsten Raum im Haus».

Zürich
Das Haus des Scouts

Richard Kägi, Food-Scout von Globus Delicatessa, und seine Lebenspartnerin Monica Congiu haben sich in einer Waldlichtung hoch am Zürichberg in einem modernen Kubus stilvoll eingenistet. Text: **Simone Ott** Fotos: **Eric Schmid**

Die Hausherrin: „Wir leben hier wie im Park. Und niemand kann uns je ein Haus vor die Nase stellen.“

Lichtdurchflutet: Der Wohnraum mit einem Sofa von B&B und einer original Panton-Muschellampe wird von vielen Seiten mit viel Tageslicht versorgt.

Kuschelecke: Das Eckteil des B&B-Sofas wurde zu einem Sessel umfunktioniert. Von hier kann man den Blick auf Garten und Wald geniessen.

Farbtupfer: Das rot gefederte Insignium eines afrikanischen Stammeshäuptlings haben die Hausbewohner von einer Reise mitgebracht.

Tavolata: Am massgefertigten Holztisch mit Stühlen von Hans Wegner lassen sich Gäste noch so gerne mit kulinarischen Kreationen des Hausherrn verwöhnen.

Die Einrichtung ist ein eklektischer Mix aus Designikonen, Modernem, antiken Erbstücken und Ethnischem.

Schmelzfaktor: Eine Vorspeise für das gute Gewissen.

Richard Kägis Rezept: Auberginen mit Ziegenkäse

Vorspeise (einfach, 140 Min.)

Zutaten für 4

2 Auberginen
Olivenöl
300 g Cherrytomaten oder Strauchtomaten
Fleur de Sel
2 EL Aceto Balsamico
250 g Ziegenkäse (Ruffec, alternativ Büffel-Mozzarella)
1 Bund Basilikumblätter, gezupft

Zubereitung

Auberginen in 10 mm dicke Scheiben schneiden, grosszügig mit Olivenöl bepinseln. Auf einem Backblech beidseitig je 10 Min. backen, bis sich eine Kruste bildet. Auf Küchenpapier abkühlen lassen.
Cherry- oder Strauchtomaten halbieren, nebeneinander in eine feuerfeste Form schichten, grosszügig mit Olivenöl beträufeln und bei 100 Grad 60 Min. im Backofen garen. Fleur de Sel und 2 EL Aceto Balsamico darübergeben und weitere 60 Min. rösten, abkühlen.

Anrichten

Auf den Tellern die Auberginenscheiben mit den Tomaten belegen. Dann Ziegenkäse oder Büffel-Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblätter, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Käse auf die Tomaten legen. Alle Zutaten weiter übereinanderschichten, bis sie aufgebraucht sind. Bei Zimmertemperatur servieren.

Weintipp

Dazu passt: Ceretto Blangé DOC 2009
(CHF 24.50, www.globus.ch)

Merci

Das Foto von Pia Grimbühler erscheint mit freundlicher Genehmigung von Marmite, dem Magazin für Ess- und Trinkkultur, wo Richard Kägi regelmässig Rezepte publiziert.

Monica Congiu und Richard Kägi mögen alles, was Geschichte, Seele und Patina in sich trägt.

Ethno: Orientteppich, afrikanische Häuptlingsliege, asiatische Laterne – im Schlafzimmer ist die Welt zu Hause. Klavier spielt Hausherrin Monica Congiu.

Schwungvoll: Treppe runter, Treppe rauf. In der Dolderresidenz bleiben die Bewohner in Bewegung.

Vogelperspektive: Im Kubus rechts befindet sich das Badezimmer; die von einem Profi-Bootsbauer hergestellte Holzwanne geniesst Freiluft-Status.

Materialienmix: Holz, Metall und Beton bilden die Basis des Interieurs.

Einkehr: Die Bodenkissen im Schlafzimmer und der Ausblick in die Natur laden zur meditativen Kontemplation.

Richard Kägi: „Der Wohnbereich sollte in die Küche integriert werden und nicht umgekehrt. Immerhin koche ich jeden Tag mindestens ein Stunde, probiere Produkte und Rezepte aus.“

Wie eine kontemporäre Version rustikaler Landhütten ragen fünf Bronzekuben aus einer lauschigen, sattgrünen Waldlichtung im Dolderviertel am Zürichberg. Wer möchte nicht an einem so märchenhaften Ort, die Stadt Zürich zu Füssen, leben? Richard Kägi, der beruflich für Globus Delicatessa als Food-Scout auf der Jagd nach neuen kulinarischen Genüssen ist, zögerte, als ihm der Architekt und Grundstücksbesitzer Chici Wehrli während eines Abendessens von seinem Bauprojekt im Doldertal erzählte. Leben im exklusiven Nobelviertel, das konnte sich der Winterthurer zunächst nicht vorstellen und dachte nicht weiter daran. Erst später, als er auf der langen Suche nach einem neuen Zuhause ein Inserat in der Zeitung las, das die Häuser im Dolder zum Verkauf anbot, sagte er zu seiner Lebenspartnerin Monica Congiu: «Komm, gehen wir doch die Häuser anschauen.»

Klare Vorstellungen, was die Küche angeht

Es machte sofort klick. «Wir leben hier wie in einem Park. Und niemand kann uns je ein Haus vor die Nase stellen», sagt Congiu. Die Journalistin und der Food-Scout bewohnen eines der beiden dreistöckigen Atelierhäuser mit offenem Grundriss, 180 m² Wohnfläche und roher Grundausführung in Beton und Holz. Drei weitere Häuser mit je zwei grosszügigen zweistöckigen, luxuriös ausgebauten Wohnungen machen die kleine, locker gestreute Waldsiedlung komplett. Vom Congiu/Kägi-Haus blickt man vor allem auf Wiese und Bäume – im Garten wuchert eine sattgrüne Magerwiese, die der Hausherr bei allzu grossem Wildwuchs mit einer Sense eigenhändig zurechtstutzt. Gerade ein einziges Nachbarhaus ist im direkten Blickfeld zu sehen.

Dass das Haus bei der Besichtigung noch ein Rohbau war, gab den neuen Besitzern die Möglichkeit, den Innenausbau massgeblich mitzubestimmen. Bei der Küche war diese gestalterische Freiheit entscheidend – zu oft ärgerte sich Food-Profi Kägi bei der Haussuche über schlecht ausgebaute Küchen. Und natürlich hatte er ganz klare Vorstellungen, was die Küche angeht: ein grosser Chromstahl-Block mit viel Arbeitsfläche, einer offenen Feuerstelle, Gasherd, zwei übergrossen Backöfen und einem riesigen Spülbecken – «damit auch grosse Backbleche darin Platz haben». Und die Geräte so eingebaut, dass sie von aussen nicht zu sehen sind.

Offenheit als durchgehendes Prinzip

Schliesslich sollte die Küche nicht in einem abgetrennten Raum stehen, sondern in den Wohnbereich integriert sein. →

→ «Oder eher umgekehrt, der Wohnbereich in die Küche integriert», sagt Kägi lachend. Für die Umsetzung seiner normsprengenden Vorstellungen engagierte er einen Profiküchenbauer: «Immerhin koche ich jeden Tag mindestens eine Stunde, probiere neue Produkte und Rezepte aus, die ich auf meinen Food-Scout-Reisen entdeckt habe.» Nur was in seiner Privatküche den Bewährungstest besteht, kommt für die Regale der Globus-Delicatessa-Filialen überhaupt infrage. Offenheit ist das durchgehende Prinzip im Hause Congiu/Kägi – auch wenn sich die Bewohner mittlerweile manchmal ein Zimmer mit einer verschliessbaren Türe wünschen. Die beiden oberen Stockwerke schweben als Plattformen im Haus und lassen den Wohnraum bis nach ganz oben frei. Auf den verschiedenen Etagen – die Böden sind durchwegs aus Beton – haben Monica Congiu und Richard Kägi frei stehende Nasszellen-Kuben bauen lassen.

Kubistische Badewanne in Teak

Jeder der Kuben hat ein anderes Materialienkonzept. Während unten in der Küche Chromstahl dominiert, ist der Badkubus im mittleren Stock, wo sich auch der Eingang ins Haus befindet, ganz aus weissem Kunststoff. Zuoberst im Schlafraum entschied sich das Paar für den aus Südeuropa stammenden organischen Putz Terra di Pietra aus verstampften, sandigen Mineralien, die Schicht um Schicht aufgetragen und dann abgeschliffen werden. Für die Dolderresidenz wurden Aubergine-Farbpigmente beigemischt, um «dem Raum mehr Wärme zu verleihen».
Ein besonderes Stück ist die von Bootsbau-Profis massgefertigte, kubistische Badewanne aus Teakholz der Silser Firma Hunger. Das Kubenkonzept entpuppte sich zwar als ästhetische Lösung, war aber knifflig beim Einrichten. Congiu: «Es ist eine feste Grösse, die einem weniger Gestaltungsspielraum lässt.» Während die Einbauten neu gefertigt wurden, haben Monica Congiu und Richard Kägi beim Mobiliar auf Bewährtes gesetzt – und ihre «alten» Möbel mitgenommen. «Alles andere hätten wir als seelenlos empfunden», meint Congiu. Die Einrichtung ist ein eklektischer Mix aus Designikonen, zum Beispiel der Teddy-Bear-Sessel von Hans Wegner oder die Muschelleuchte von Verner Panton, Modernem, antiken Erbstücken – etwa eine Kommode aus der Gründerzeit – und Ethnischem. Überall im Haus findet man Spuren Südafrikas: Keramik und Insignien von Stammeshäuptlingen.

Die Zweitheimat ist gut ersichtlich

Nach Südafrika reisen Congiu und Kägi regelmässig; das Land ist für sie zu einer zweiten Heimat geworden. Kägi ist zudem auch beruflich oft im Ausland – mindestens drei Monate im Jahr. Zeugen davon sind überall im Haus verstreut. Marrokkanische Laternen aus Paris oder massive Holzschnittbretter aus nachhaltigem Anbau aus Tasmanien. «Solche Sachen gefallen mir», sagt Kägi, «sie sind einmalig.» Monica Congiu und Richard Kägi mögen alles, was Geschichte, Seele, Patina in sich trägt. Ein Neubau stand deshalb auch nicht zuoberst auf ihrer Wunschliste. Kägi lebte lange in einer «wunderschönen» Jugendstilwohnung in Winterthur, und Congiu liebte das Charisma ihrer Altstadtwohnung im Zürcher Niederdorf. Doch von Stuckatur und knarrendem Parkett träumen die Waldlichtung-Bewohner – nach einer kurzen Aufwärmphase – nun schon lange nicht mehr. ■

Jürg Graser

Graser Architekten, Zürich

Der Architekturkritiker Benedikt Loderer sagte einmal: «Gute Architektur braucht gute Bauherren.» So war es für das Zürcher Architekturbüro von Jürg Graser ein Glücksfall, als Chici Wehrli, selbst ein erfahrener Architekt, ihn für die Überbauung im Zürcher Doldertal beauftragte.

Jürg Graser, 1965 in Bern geboren, vertritt eine Architektur, in der das Bild und die Konstruktion gleichberechtigt sind. Architektur ist für ihn gleichzeitig sinnliche und rationale Beschäftigung. Inspirationen für die Formen seiner Gebäude findet er in der seriellen Musik und in der zeitgenössischen Poesie.

Graser hat an der ETH in Zürich studiert, war drei Jahre in Paris im Architekturbüro M.-Caroline und Olivier Tissier tätig und ging eine fünfjährige Arbeitsgemeinschaft mit seinem Sarganser Kollegen Christian Wagner ein. Seit 2000 führt er sein Büro alleine und entwickelt Gebäude aus neutralen, standardisierten, also vorfabrizierten, Komponenten, die er für den jeweiligen Ort und die jeweilige Nutzung individualisiert. Ein Haus versteht er als offenes System, das nach innen und nach aussen eine räumliche Beziehung eingeht. Er promovierte 2008 an der ETH Zürich mit einer Arbeit über die Schule von Solothurn, deren wichtigster Vertreter Fritz Haller (USM) ist.

«Form soll keinesfalls aus einer persönlichen Vorliebe entstehen», lautet Grasers Credo. Die geometrisch-skulpturalen Atelierhäuser und Doppelwohnhäuer der Siedlung im Dolder bauen auf einem quadratischen Grundriss und klaren Regeln auf. Mit geometrisch kontrollierten Ausbuchtungen und Einstülpungen werden die Häuser aus Bronze so organisiert, dass eine differenzierte Lichtführung spannende Durchblicke erlaubt. Mit formaler Reduktion, struktureller Logik und technischer Perfektion schafft Graser eine Architektur, die sich vom aktuellen Zeitgeist nicht beeinflussen lässt.

www.graser.ch