



Christine Lüdeke, Industrial Designer **Kochen für die Seele**

Wenn ich koche, lasse ich mich von dem inspirieren, was vorhanden ist. Bereits als Kinder haben meine Geschwister und ich während der Sommerferien gerne für einander Mahlzeiten zubereitet. Vielleicht lässt sich meine Affinität fürs Kochen darauf zurückführen. Der Blick in den Kühlschrank und auf die Vorräte definiert jeweils den Rahmen des Machbaren. Allein schon die Vorstellung bestimmter Düfte und Geschmäcker beflügelt meine Fantasie. Wenn ich beginne, habe ich keine klare Menue-Vorstellung, sondern ich improvisiere und experimentiere spontan. Dabei leiten mich geschmackliche und physische Assoziationen. Kochen ist eine ausgesprochen sinnliche Tätigkeit, angetrieben von der eigenen Lust. Die Kochbücher stehen bei mir denn auch im Wohnzimmer und finden nur selten Eingang in die Küche.

Am liebsten mache ich Teigwaren. Pasta ist Nahrung für die Seele, Soul-Food gewissermassen. Fast alle Kulturen kennen Gerichte, in denen sie Teige belegen, etwas darin einrollen oder sie mit anderen Zutaten mischen. In Los Angeles, wo ich geboren und aufgewachsen bin, haben wir viel mexikanisch gekocht. Es ist eine kräftige Küche, die mehr zu bieten hat, als man gemeinhin annimmt. Der Geschmack des Mais inspiriert mich immer wieder zu neuen Kreationen. Gerne koche ich auch asiatisch oder kreiere ein kulinarisches Crossover – immer mit dem gebührenden Respekt für das Original. Durch meine Arbeit als Airline-Designerin komme ich in der ganzen Welt herum und gewinne so auch Einblick in die Küchen fremder Kulturen. Neben den sinnlichen Eindrücken bringe ich auch Gewürze und Kochgerät mit nach Hause. Denn gerade in der traditionellen Zubereitungsweise liegt oft der Schlüssel zur Authentizität der einzelnen Geschmäcker und Konsistenzen.

Im Unterschied zu meiner Tätigkeit als Industrial Designerin sind die Vorgaben beim Kochen relativ gering. Es ist wunderbar entspannend, einmal keine Probleme lösen zu müssen und schnell zu einem Resultat zu gelangen, das man selbst geniessen darf. Ich koche für mich allein oder meine engsten Freunde. Das Design hingegen ist für viele verschiedene Menschen gedacht. Trotz aller Liebe zum Beruf gibt es immer wieder Situationen, in denen ich nicht weiter komme und die Lösung meilenweit entfernt scheint. Nach solchen Arbeitstagen ist das Kochen geradezu ein Muss. Denn ich habe weder ein kräftezehrendes Hobby noch betreibe ich Sport, wo ich die angestaute Energie abbauen könnte. Beim Kochen hingegen wandle ich Frustrationen auf kreative Art unmittelbar in ein befriedigendes Erfolgsgefühl um. Manchmal wirkt das Kochen wie eine Aromatherapie. Ich rieche an allem. Basilikum beispielsweise wirkt ausgesprochen beruhigend. Doch nicht nur der Geruchs- und Geschmackssinn, sondern alle Sinne sollten beim Essen angesprochen werden, was übrigens auch für das Design gilt. Für ein gutes Produkt sind die Zutaten und ihre Mischung entscheidend. Inspiration, Kreativität und Know-How sind die «Arbeitsinstrumente» für etwas, in dessen Zentrum immer der Mensch und sein Wohlbefinden stehen; sei es beim Essen oder beim Design.

FOTOS: SABINE DREHER INTERVIEW: CHRISTINA SONDEREGGER

Geboren 1960 in Los Angeles. Ausbildung zum Masters of Industrial Design in Kalifornien und Mailand. Von 1990-1994 Entwicklung des Corporate Product Designs für die Swissair. Erhält für das Swissair-Geschirr «Poesie des Fliegens» mehrere Auszeichnungen. Seit 1994 Studio für Industrial Design in Zürich, www.ludekedesign.com. Vorwiegend im Flugzeugsektor tätig. Umfassende Interior-Konzepte (Kabinen-Mobiliar, Textilien, Inflight-Produkte und Give-aways) für Finnair, Singapore Airlines oder Dragonair. Referentin an verschiedenen Design-Symposien; unter anderem an der International Expo für Aircraft Interiors in Hamburg. Seit 2001 Professorin an der Hochschule für Gestaltung Pforzheim.

