

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 19 (2006)
Heft: 8

Artikel: Ein zu kluger Topf : Designkritik
Autor: Leist, Kathrin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-122952>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein zu kluger Topf

Text: Kathrin Leist
Fotos: Natalie Bissig

Der Kochtopf «Intensa» von Milani Design verspricht komfortables Kochen, niedrigen Energieverbrauch, gesundes Essen, einen sauberen Herd und Platz im Schrank. Die Störköchin Birgitta Ulmann und der Industrial Designer Stefan Stauffacher haben mit dem Topf gekocht. Eine Designkritik.

Seit 2005 produziert die Firma Fissler die Kochtopfserie «Intensa» aus Edelstahl, Aluminium und Kunststoff. Das Designbüro Milani hat ihn gestaltet und ihm Neues beigebracht. Eine Anzeige im Deckel schaltet von Blau auf Rot, wenn das Wasser kocht. Der Deckel kann senkrecht in die seitlichen Griffe gestellt werden und ist beim Kochen weder weg noch im Weg. Ist er aber auf dem Topf und dreht man ihn um neunzig Grad, öffnen sich am Rand zwei Spalten. Das Wasser kann über sie verdampfen oder abgegossen werden. Wie viel Inhalt im Topf ist, misst eine Skala an der Innenwand. In die Bodenplatte wurde Aluminium eingekapselt, welches die Hitze besser leitet als Edelstahl. Hochparterre bat die Störköchin Birgitta Ulmann und den Industrial Designer Stefan Stauffacher zur Kritik.

? Ihr habt während einer Woche mit dem Topf gekocht. Wo überzeugt er euch?

Birgitta Ulmann: Ich schützte das Wasser meistens mit vorgeschobenem Deckel ab, damit ich kein Sieb abwaschen muss. Dieser Kochtopf erleichtert das. Gute Erfindungen sind die Deckelhalterung und der Boden mit den sternförmigen Fugen. Damit haftet er gut auf dem Herd.

Stefan Stauffacher: Die Ablage für den Deckel finde ich praktisch. Eine einfache, aber gute Idee ist die Messskala. Wieso gibts die eigentlich nicht schon längst in jedem Topf? Der Schüttrand mit der ausgeprägten Abrisskante funktioniert gut. Saucen und Suppen fließen tropffrei in den





1 Teller. Der Topfrand hingegen ist zu raffiniert – erst auf den zweiten Blick habe ich gesehen, dass sich die Schlitzte beim Drehen schliessen und ich mich nicht beim Dämpfen von Gemüse am heissen Dampf verbrenne.

? Worauf könntet ihr verzichten?
 Stefan Stauffacher: Der «Thermostar», der mir zeigt, wann das Wasser kocht. Er funktioniert, ist aber überflüssig. Das ist etwas für Leute, die wenig Vertrauen in ihr Gespür haben, die einem Display mehr vertrauen als ihrer eigenen Wahrnehmung. Wenn ich unbedingt sehen muss, wann das Wasser im geschlossenen Topf kocht, kann ich auch einen Deckel aus Glas benutzen. Der «Thermostar» spart kaum Energie – ich muss den Deckel ja immer noch hochheben, um das Kochgut hineinzugeben. Die Stapelbarkeit von Töpfen gleicher Grösse ist theoretisch gut, bringt aber praktisch wenig. Und wo versorge ich die unförmigen Deckel? Auch auf die Abgiessfunktion kann ich gut verzichten. Das Fuder ist überladen, ich kann die geballte Ladung Neuheit nicht Ernst nehmen. Unter diesem Gesamteindruck leiden dann auch die sinnvollen Details.

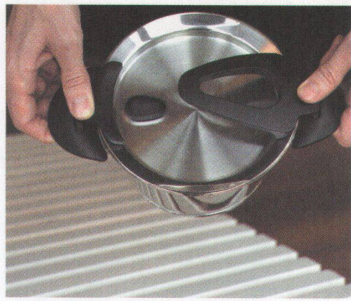
Birgitta Ulmann: Beim Kochen sollten alle fünf Sinne gebraucht werden: Sehen, Riechen, Schmecken, Hören, Fühlen. Die Thermoanzeige ist schwer verständlich, sie braucht eine Gebrauchsanleitung, ist unnötig. Ausserdem kocht das Wasser auf dem Induktionsherd so schnell, dass keine Regulierung nötig ist. Ein Topf muss stapelbar sein, ein Deckel schliessen und ich muss gut umrühren können.

? Die Temperaturanzeige soll auch ein Erkennungszeichen sein und den Topf von seinen Konkurrenten abheben. Ist dies nicht sinnvoll auf dem grossen Markt?

Stefan Stauffacher: Wieso zeigt der Topf mir die rote Karte? Ich will ja, dass in ihm das Wasser kocht. Zu viele Funktionen lenken mich ab und strengen mich an. Auch geht das Unmittelbare beim Kochen verloren, wenn ein Gerät alle Handhabungen vorgibt und sich zwischen mich und das Essen stellt. Noch einmal, der «Thermostar» ist überflüssig und was keinen Sinn macht, ist auch kein gutes Erkennungsmerkmal. Der Griff auf dem Deckel ist markant genug. Er ist gut gestaltet, straff, elegant, gut zu greifen.

? KochgerätesindWerkzeuge mit handfesten Qualitäten. Wie lösen dies die Designer?

Birgitta Ulmann: Von der Seite sieht der Topf aus, als bestünde er aus zwei Teilen, wegen der Fuge am unteren Rand: Da wurde das Aluminium eingekapselt. Die Form wirkt mächtig, obwohl der Topf schmal ist. Ich koche lieber mit mehr Kontakt zum Herd, mit Töpfen, deren Bodenfläche grösser ist. Die Ritzen rund um die Griffe und im Deckel sind schwer sauber zu halten und ein Nährboden für Bakterien. Metalltöpfe aus einem Guss sind hygienischer und halten länger. Griffe aus Kunststoff, in die ich nicht hineingreifen kann, finde ich unpraktisch. Die Übergänge von diesen Griffen zum Topf sehen billig aus.



2 Der gekapselte Aluminiumboden haftet gut und leitet besser als Edelstahl.
 3 Im Deckel ist der «Thermostar» eingebaut, der rot anzeigt, sobald das Wasser kocht.
 4 Der Deckel, befestigt in der Schräglage, zum Abgiessen der Flüssigkeit.
 4 Der Messanzeige im Topf: sehr nützlich, aber schon lange auf dem Markt.

Stefan Stauffacher: Das sehe ich auch so – die seitlichen Griffe sind lasch, ohne Spannung, sie haben keinen Charakter, sie scheinen wie von anderer Hand gezeichnet als der Deckelgriff. Dem Topf ist anzusehen, dass er viel können will. Trotzdem müsste er mich visuell nicht so ansprechen. Der Topf erinnert mich an einen BMW, der in der Küche falsch geparkt hat. Wenn ich mir die formal superreduzierten High-End-Küchen anschau, die zur Zeit angepriesen werden, dann steht dieser Topf quer zur Fahrtrichtung.

? Der Hersteller Fissler sagt, sein neuer Kochtopf sei etwas «für anspruchsvolle Leute, die fortschrittlich und gesund kochen und leben wollen». Erfüllt der Topf dieses Versprechen?

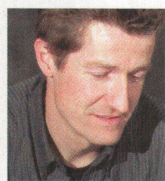
Birgitta Ulmann: Jede Firma wirbt, wie gesund es sei, mit ihren Töpfen zu kochen. Sicher – wer Gemüse dämpft, ertränkt die Vitamine nicht im Wasser, Das ist gesund, aber das leistet jeder Topf. Wie gesund ein Essen ist, hängt von der Qualität der Lebensmittel und der Sorgfalt der Köchin ab. Dazu gehören Dämpfen statt Sieden und das Einhalten von kurzen Garzeiten. Es gibt keinen gesunden Topf. Die Leute, die das glauben, lieben gefällige Werbung. Sie würden auch glauben, ein Topf könne über dem Herd schweben.

Stefan Stauffacher: Für Technikverliebte ist er gewiss ein interessantes Gerät. Diese Leute wollen mehr als einen banalen Topf. Die technischen Aspekte suggerieren ihnen, dass ihr Kauf so intelligent ist, dass beim Kochen nichts schief gehen kann. Wenn ich aber koche, ist das nicht so. Bei diesem Gerät werden funktionale Lösungen aufgetischt, wo es gar keine Probleme gibt. Ich schätze, hier hat eine Marketingidee das Design in die Knie gezwungen. Hätte man sich auf die wenigen sinnvollen Funktionen konzentriert und diese formal sorgfältig ausgearbeitet, der Topf wäre stärker herausgekommen. •



Gesprächsbeteiligte

--> Birgitta Ulmann ist Hauswirtschaftslehrerin. Sie gibt Kochkurse und arbeitet als Störköchin. Sie war bei V-Zug angestellt und hat Küchengeräte getestet und vorgeführt.



--> Stefan Stauffacher, Industrial Designer, führt zusammen mit Nicole Benz das Büro StauffacherBenz in Zürich. Sie gestalten Haushaltsgeräte, Schmuck und Möbel. 2004 hat er mit «Tools» einen Preis des eidg. Wettbewerbs für Design gewonnen. Er gestaltete sieben Küchengeräte, darunter «Hook up», einen Topf dessen Deckel man über den Rand hängen kann. www.stauffacherbenz.ch



1 Der gekapselte Aluminiumboden haftet gut und leitet besser als Edelstahl.
 2 Im Deckel ist der «Thermostar» eingebaut, der rot anzeigt, sobald das Wasser kocht.
 3 Der Deckel, befestigt in der Schräglage, zum Abgiessen der Flüssigkeit.
 4 Der Messanzeige im Topf: sehr nützlich, aber schon lange auf dem Markt.

Kochtopf «Intensa»

--> Hersteller: Fissler, eine Kochgeschirr- und Küchenhelferfirma aus Idar-Oberstein, Marktführerin in Deutschland. www.fissler.de

--> Design: Milani Design, Designbüro für Industrial Design in Erlenbach, mit zwölf Mitarbeitern und der Geschäftsführerin Britta Pukall, nebst Alltags- und Sportwaren gestaltet Milani medizinische Geräte. www.milani.ch

--> Auszeichnungen: Red Dot Award, Grand Prix de l'Art de Vivre, IF Communication Design Award, Design Plus, Rheinland Pfalz-Preis
 --> Preis: CHF 179.–