

Presseinformation

Die neue Dimension des Kochens

«Two Creatives One Kitchen by Siemens»: zwei kreative Köpfe, eine Küche



Zürich, 12. August 2020 – Ein Zukunftsarchitekt und ein Chefkoch stehen gemeinsam in der studioLine Küche von Siemens: Pascal Schmutz und der in der Schweiz wohnhafte spanische Rubén Daluz kreieren zusammen Design-Objekte, die auch noch schmecken. Im Rahmen der Kampagne «Two Creatives One Kitchen by Siemens» entwickeln sie in der Küche der Zukunft neue Formen der Kulinarik und verbinden dafür Architektur und Design mit Kochen. Labor für die innovativen und exklusiven Geschmackserlebnisse sind die vernetzten Küchengeräte von Siemens.

Im Rahmen einer neuen Kampagne lanciert der Küchengeräthersteller die ersten vier Folgen der Sendungsreihe «Two Creatives One Kitchen by Siemens». Darin setzen der Schweizer Chefkoch Pascal Schmutz und der Schweizer Architekt mit spanischen Wurzeln Rubén Daluz ihre ganze Kreativität und Innovationskraft ein, um gemeinsam eine völlig neue Dimension an Kulinarik zu entwickeln. «Zukunftstechnologien, exklusives Design aber auch Nachhaltigkeit spielen dabei eine zentrale Rolle», erklärt

Rubén Daluz. In enger Zusammenarbeit konzipieren, gestalten und kochen die Beiden mit Hilfe von Siemens studioLine Küchengeräten ein exklusives Menu in vier Akten.

Prozess des Designs

Pascal Schmutz genießt die Herausforderung: «Im Herstellungsprozess motivieren und inspirieren wir uns jeweils gegenseitig, fordern uns aber auch heraus und spornen uns zu Höchstleistungen an.» Rubén Daluz erklärt dabei als erstes jeweils das Designkonzept und führt Pascal Schmutz durch seine Entwürfe. Danach überlegen sich die Beiden, wie sie die Skizzen in einem Gericht umsetzen könnten. «Jetzt bin ich gefordert. Ich muss Lösungen suchen, um die Entwürfe auch kulinarisch umsetzen zu können. Ich baue also mit Essen», lacht Pascal Schmutz. Dafür diskutieren Rubén und Pascal nicht nur den Prozess, der zur Kreation des Food-Design-Objekts führt, sondern auch Themen zum Zusammenhang zwischen Architektur und Kochen. Dies führt auch mal zu einem Spagat zwischen Ästhetik und Geschmack, wobei beide ungewöhnliche Kompromisse eingehen müssen. Rubén Daluz mag dann aber vor allem auch den Abschluss des Prozesses: «wenn das Gericht vollendet ist, dann wird es von mir und Pascal natürlich genüsslich degustiert.»

Vom Mittelmeer über die Schweiz nach «umgekehrte Welt»

In der ersten Episode geht es um den Sommer am Mittelmeer. Thema ist dabei das leichte, unbeschwerte Leben und das Publikum erfährt mehr über den persönlichen Hintergrund des Kochs und des Architekten sowie ihre gemeinsame Mission. In der zweiten Episode geht es um Swissness; das Gericht dreht sich passend dazu um Getreide in Form von Brot und einem ganz speziellen Aufstrich. Gemüsewelten unter dem Fokus der Nachhaltigkeit stehen dann im Mittelpunkt der dritten Episode. Die vierteilige Serie schliesst mit viel Kreativität sowie Innovationskraft in der Herstellung des Desserts «umgekehrte Welt».

Siemens und die Küche der Zukunft

Siemens steht seit mehr als 165 Jahren wie kaum eine andere Hausgerätemarke für leistungsfähige und zuverlässige Technologie, ressourceneffiziente Innovation und qualitativ hochstehendes Design. Mit der Kampagne «Two Creatives One Kitchen by Siemens» unterstreicht der internationale Brand seine marktführende Stellung in der Entwicklung der Küche der Zukunft als integraler Bestandteil des Smart Homes. Hausgeräte wie der vernetzte Backofen, das vollflächige Induktionskochfeld, die intelligente Dunstabzugshaube oder der smarte Kühlschrank sind nicht mehr nur Werkzeuge, sondern interaktive Partner und Assistenten. Dabei fungiert die Home Connect App als Zentrale und Schnittstelle.

«Two Creatives One Kitchen by Siemens» läuft ab September 2020 hier:
<https://www.siemens-home.bsh-group.com/ch/de/specials/two-creatives-one-kitchen>

Pressestelle BSH Hausgeräte AG (Schweiz)

Oppenheim & Partner
Tina Seiler
Stockerstrasse 32
8002 Zürich

Hochaufgelöstes Bildmaterial finden Sie hier: <https://bit.ly/2F5HPHk>

Über Siemens

Siemens ist die Nummer Eins der deutschen Hausgeräte-Marken und setzt weltweit Massstäbe in punkto Technologie, Innovation und Design. Das Sortiment umfasst sowohl Solo- als auch Einbaugeräte der Produktkategorien Kochen, Wäschepflege, Kühlen und Gefrieren sowie Geschirrspülen. Consumer Products mit den Schwerpunkten Kaffeezubereitung und Bodenpflege komplettieren das Angebot. Seit mehr als 165 Jahren steht der Name Siemens für Leistungsfähigkeit, Innovation, Qualität, Zuverlässigkeit und Internationalität. Siemens ist ausserdem weltweit führend in der Entwicklung und Herstellung ressourceneffizienter Hausgeräte. Seit 1967 zählt die Marke zur BSH Hausgeräte GmbH mit Hauptsitz in München. Mehr Informationen unter: www.siemens-home.bsh-group.ch. Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Über Pascal Schmutz

Pascal Schmutz ist ein Tausendsassa: talentierter Chefkoch, kreativer Food Consultant, innovativer Gastroberater und strategischer Unternehmer. 2010 „Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz“ und zuletzt mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, liebt er es, Bekanntes raffiniert zu interpretieren und kulinarische Grenzen aufzubrechen. Pascal Schmutz kreiert wild, farbig, manchmal etwas verrückt und oft spielerisch, mit einer Prise Humor. Seit Frühling 2020 ist Pascal Schmutz Geschäftsführer der Mühle Tiefenbrunnen Gastronomie AG. Mehr Informationen unter: www.pascalschmutz.com.

Über Rubén Daluz

Der spanische Architekt hat zuerst in Barcelona und dann an der Zürcher Hochschule Winterthur (ZHAW) studiert. Danach arbeitete er zwei Jahre bei EM2N in Zürich, bis er sich 2012 mit dem Unternehmen Daluz Gonzalez Architekten AG selbständig machte. In den darauffolgenden Jahren gewann das Architekturbüro zahlreiche Preise, unter anderem den «Best Architects Award» im 2016 und 2017 sowie den renommierten «40under40 Award Europe» im 2018. Rubén Daluz ist heute spezialisiert auf futuristische Architektur. Mehr Informationen unter: www.daluzgonzalez.ch.