

## Presseinformation

### Die neue Dimension des Kochens

„Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine“: Sabrina Cipolla und Alfredo Häberli – Design trifft Kulinarik“



7. Oktober 2021 – Im Rahmen von «Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine» entwickeln Sabrina Cipolla, Food Designerin und Privatköchin, und der Designer Alfredo Häberli in der Küche der Zukunft neue Formen der Kulinarik. Ihr Labor für das Entwickeln der innovativen und bildstarken Geschmackserlebnisse bilden die studioLine Küchengeräte von Siemens. Es entsteht so aus einer Ingredienz, zwei Kreativen sowie 10 Werkzeugen eine grosse Vielfalt an Aromen und Texturen in Form von drei Gerichten.

Wie schon in 2020 kreieren erneut eine Köchin und ein Kreativer aus dem Umfeld Design und Architektur essbare Designobjekte. Unter dem Titel «Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine» setzen dieses Jahr Sabrina Cipolla und Alfredo Häberli ihre geballte Kreativität, Innovationskraft und Designstärke ein, um eine völlig neue Dimension der Kulinarik zu entwickeln. Mit Hilfe von Siemens studioLine Küchengeräten gestalten die beiden in enger Zusammenarbeit ein innovatives Menu bestehend aus drei Gerichten.

#### Nur eine einzige Ingredienz

Für Alfredo Häberli war einer der wichtigsten Momente, als er und Sabrina Cipolla sich entschieden, nur eine Hauptzutat für das gesamte Menü zu verwenden: das Rüebli. Anhand dieser Ausgangslage sollte die Kraft der Kreativität illustriert werden. «Back to the roots und das mit einer raffinierten Einfachheit. Roots mit der Doppelbedeutung für zurück zur Einfachheit eines Gerichts, die als Hauptzutat aber auch als Wurzel mit dem Rüebli perfekt erfüllt ist. Raffiniert, weil trotz der auf den

ersten Blick simpel erscheinenden Zutat ein überraschendes Geschmackserlebnis daraus kreiert wird», erklärt Sabrina Cipolla. Dabei haben sich die beiden einstimmig von der traditionellen Vorstellung von Vorspeise, Hauptgang und Dessert gelöst; alle drei Gerichte sind gleichwertig und können auch parallel genossen werden. Beide sehen ihr Menü viel mehr als «Dreiklang möglicher Erscheinungsformen des Rüeblis», dazu gehören Püree, Sauce und Pulver. «Die Welt der Kunst ist Inspiration für die verschiedenen Konsistenzen», bringt es Alfredo Häberli auf den Punkt.

### **Zehn exklusive Küchentools**

Die Zubereitungsarten sollen dabei raffiniert sein und natürlich innovative aber auch technische Tools miteinbeziehen. Dafür hat Alfredo Häberli zehn inspirierende Küchenwerkzeuge entwickelt: vom Pulverlöffel mit Spachtelende über einen Saucenausguss mit drei Wannen bis hin zu einer Pinzette mit Applikator. «Mir persönlich war es wichtig, dass die Grundzutat auf jedem der drei Teller eine andere geometrische Grundform hat: das Dreieck für die Paste, der Kreis für die Sauce und das Quadrat für das Pulver», beschreibt Alfredo Häberli seine Überlegungen. Die Tools wurden ausschliesslich für dieses Menu entworfen und sind exklusive Einzelstücke.

### **Siemens und die Küche der Zukunft**

Seit mehr als 165 Jahren steht Siemens wie kaum eine andere Hausgerätemarke für leistungsfähige und zuverlässige Technologie, ressourceneffiziente Innovation und qualitativ hochstehendes Design. Mit «Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine» unterstreicht der internationale Brand seine marktführende Stellung in der Entwicklung der Küche der Zukunft als integraler Bestandteil des vernetzten Wohnens, dem Smart Home. Die Siemens studioLine Geräte bilden dabei die Speerspitze von Siemens und sind in der Schweiz nur exklusiv beim qualifizierten Küchenfachhandel erhältlich.

«Two Creatives one Kitchen by Siemens studioLine» läuft vom 18. Oktober bis Ende Dezember 2021. Das Video wird online über die [Landingpage von Siemens](#) abrufbar sein, ferner wird die Aktion auf Social Media gecoveret.

*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. [www.siemens-home.bsh-group.ch](http://www.siemens-home.bsh-group.ch)*

*Sabrina Cipolla ist eine Schweizer Privatköchin und Food Designerin. Sie führt ihr eigenes Business rund um Food Art, schafft kulinarische Erlebnisse für Gäste und entwickelt exklusive Food Konzepte. Sabrina Cipolla hat ihr Handwerk von der französischen Crème de la Crème an der renommierten Kulinarikschule „Le Cordon Bleu“ in Paris gelernt und in der Sterneküche im Hotel The Dolder Grand in Zürich verfeinert. Mit überraschenden Geschmackskombinationen und Präzision schafft Sabrina Cipolla einzigartige Genuss-Kunstwerke auf ihrer liebsten Leinwand – dem Teller.*

*Alfredo Häberli ist Industriedesigner mit eigenem Studio im Zürcher Seefeld, in welchem er unter anderem für Firmen wie Iittala Ikonen entwickelt. Seine Entwürfe wurden in zahlreichen Ausstellungen in ganz Europa gezeigt und er hat im Laufe der Jahre viele Auszeichnungen für seine Arbeit erhalten. Alfredo Häberli hat ein offenes Auge für das Schöne sowie Verwunderliche dieser Welt, offeriert neue Denkweisen und Blickwinkel und ist sich bewusst, dass man für die Poesie genauso Sinnlichkeit braucht als auch Disziplin.*

**Bildmaterial kann [hier](#) und die Rezepte [hier](#) heruntergeladen werden.**

**Link zum Download Full HD: <https://we.tl/t-JBqaDMvtEQ>**

**Link zum Download 4K UHD: <https://we.tl/t-rtGfROkITe>**

**Link zum Downlad Full HD Web: <https://we.tl/t-y7hVr9AAUB>**

**Medienstelle BSH Hausgeräte AG (Schweiz)**

Oppenheim & Partner

Tina Seiler

Stockerstrasse 32

8002 Zürich

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.