# bulthaup culture

1

## Bienvenido a la cultura bulthaup

Instaurar una tradición

Posiblemente conozca el proverbio que afirma que una tradición no consiste en adorar las cenizas, sino en mantener vivo el fuego. Con ello se expresa una justa reivindicación: reflexionar sobre la tradición no significa aferrarse temerosamente a lo ya desaparecido, sino establecer una conexión directa con una fuente de energía cultural. Pero si hay algo más satisfactorio que seguir una tradición, es instaurar una.

Como empresa familiar independiente de tercera generación, en bulthaup hemos continuado una tradición basada en la alianza de la calidad con el buen gusto. La calidad parte del respeto y de las propias capacidades artesanales y tecnológicas. El buen gusto no vuelve la vista atrás, sino que dirige la mirada hacia nuevas necesidades y obtiene su frescura del espíritu de innovación.

Instaurar una tradición significa pensar en los demás y en el futuro. A su vez, crea un punto de encuentro entre las personas que sienten la pasion de bulthaup con otras sobre las que escribimos en esta revista -personas que fijan su persistente creatividad en un objetivo porque han percibido una necesidad, y en ocasiones son los primeros en hacerlo. Como el israelí Dan Lerner, que prosigue la tradición culinaria instaurada por su madre en Tel Aviv a través de nuevas recetas sencillas; o Tyler Hays, de Oregón, que en su showroom de Nueva York logra seducir a sus clientes con la artesanía tradicional de Pensilvania. Algunas innovaciones llegan a convertirse en tradición; es el curso de los acontecimientos. Y a partir de las tradiciones se desarrolla una cultura que produce nuevas ideas.

Le invitamos cordialmente a experimentar la cultura bulthaup.

*Marc O. Eckert*
*CEO, bulthaup*

«El placer adquiere sentido cuando se concede a las cosas el valor adecuado y se las trata con respeto. No hablamos del tipo de placer que solemos imaginarnos hoy en día, pues éste lamentablemente se encuentra más próximo a los símbolos de estatus y al lujo que al bienestar real y a la auténtica capacidad de disfrutar la vida en todo su esplendor».

*Carlo Petrini, fundador de Slowfood*
*(Extraído de 'Slow Food Magazin' 5/2011)*


Contemplación consciente
Gerhardt Kellermann
«Materiales», 2014 — 03

Experimentar bulthaup
Prefacio: Marc O. Eckert –
Instaurar una tradición.
bulthaup culture — 05

Valores heredados
En el nombre de la madre –
Dan Lerner continúa la tradición
iniciada por su madre — 08

Personas y materiales
«El alma radica siempre en la
naturalidad»: una conversación
con Johann Paintmeier, maestro
carpintero, sobre emoción y
perfección artesanal — 16

Caracteres fascinantes
Tyler Hays, BDDW New York –
El intérprete de espacios — 22

Reflexiones sobre diseño
¿Tirar, empujar o deslizar?
Semiótica de los productos en el
marco de la sostenibilidad y la
sociedad de la experiencia. Un
ensayo de Kai Rosenstein — 32

Búsqueda de sensaciones
Ville Kokkonen: la cocina como
bálsamo. «Cocinar es mejor que
comer» — 36

Vivir la cocina
«Introdujo el placer de
cocinar en la familia» –
Florian y Julian Aicher
describen la faceta culinaria
de su padre, Otl Aicher — 40

Más información
Biografías, créditos — 48

Contemplación consciente
Gerhardt Kellermann
«Materiales», 2014 — 50

# En el nombre de la madre – Dan Lerner continúa la tradición iniciada por su madre

Página izquierda:
Dan Lerner ante la estantería con la colección de libros de cocina de su madre.

Páginas siguientes:
Fotografías de Dalia Penn-Lerner de su época de actirz en la serie de la BBC «Forsyte Saga». — Dan Lerner en su casa preparando una hamburguesa con ingredientes de cultivo ecológico – su versión actual de la vertiente más íntima de la cocina de su madre.

Dan Lerner ha consagrado su trabajo en la bulthaup Culinary Academy de Tel Aviv al legado culinario de su madre, una conocida periodista gastronómica. Su pasión por la buena comida era contagiosa: se trasmitió a su familia y a una nación entera con hambre de buena vida, instaurando una nueva tradición culinaria israelita y contemporánea.

Marzo de 2011, un restaurante distinguido en Ramat Gan, una ciudad al este de Tel Aviv. La crítica gastronómica y escritora Dalia Penn-Lerner recibe la máxima condecoración de la sección israelí de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Acompañada de su familia, sus amigos y los miembros de la cofradía, hace gala de su característica humildad: «Me llena de alegría estar presente aquí en este día. Es un verdadero placer. Pero no soy muy amiga de los grandes discursos. Simplemente quiero darles mi más cordial agradecimiento».

Penn-Lerner, la «primera dama del mundo culinario de Israel», ha sido durante 30 años la Consejera Culinaria de la cofradía y por tanto responsable de la selección, la revisión y la aprobación de los platos que se sirven en los encuentros de la Chaîne des Rôtisseurs. Considerando su inmenso conocimiento, su exquisito paladar, su finísimo sentido del gusto y su célebre pasión por la buena comida, era sin duda la persona más adecuada para el cargo. Pero ahora, a la edad de 75 años, anuncia algo emocionada su retiro: «He realizado mi contribución. Ha llegado el momento de dejar que otros ocupen el escenario». Fallece un año después, en septiembre de 2012.

Julio de 2014, sur de Tel Aviv. Dan Lerner, el hijo menor de Penn-Lerner, abre las puertas de su hermoso loft en la 11ª planta de un edificio industrial. Aquí vive, cocina y escribe. En las estanterías hay cientos de libros de cocina, prueba fehaciente de la larga e ilustre carrera de su madre, presente en cada esquina de la vivienda: en las fotos, en su colección de libros de gastronomía, en las cazuelas que él ha heredado y en los centenares de recetas y artículos que ella publicó durante su carrera, todos ellos clasificados pulcramente en cajas y carpetas. Esta es la obra de su hijo, que ha dirigido la bulthaup Culinary Academy continuando el gran legado culinario de su madre.

Para comprender este legado hay que retroceder varias décadas y trasladarse a Londres, donde Dalia Penn-Lerner es todavía una joven actriz y está casada con Alex Lerner, uno de los directores de Marks & Spencer. En su juventud Dalia disfrutó plenamente de la vida, realizó numerosos viajes de descubrimiento gastronómico y visitó un sinfín de viñedos y restaurantes con y sin estrella Michelin. A finales de la década de los sesenta los Lerner viajaron a Israel para contribuir a la recuperación del país tras la Guerra de los Seis Días.

Allí se instalaron y, poco después, Penn-Lerner decidió asistir a la prestigiosa escuela de cocina Le Cordon Bleu en París y en Londres. Al parecer, las artes culinarias de su casera no eran demasiado refinadas. Entabló contacto con chefs internacionales y, gracias a su conocimiento gastronómico y a su enorme talento, pronto se convirtió en una auténtica referencia. «Era muy culta e invertía mucho tiempo en investigaciones y experimentos culinarios. Tenía un sentido del gusto tan fino que no solo podía descifrar los distintos sabores, sino también ordenarlos históricamente. Era capaz de determinar la génesis de cada comida. Reconocía cuál de mis platos era el más novedoso, el mejor o el más interesante… y siempre acertaba», relata el chef Erez Komarovsky, un pionero de la nueva cocina israelí e íntimo amigo de Dalia.

«Mi madre apostaba por los ingredientes de calidad y porque el sabor de la comida fuera siempre natural. En la cocina adoraba la sencillez», explica Dan Lerner. «Le causaba un gran placer descubrir cocineros que aún estaban al principio de su carrera y echarles una mano. Llamaba a los mejores chefs del mundo, que eran amigos suyos, y acordaba

Paris
Giles Pacanowski - Tim Walker
Alan Mackay
Waverley Root
TWELVE JOURNEYS WITH A GASTRONOME
MICHAEL RAFFAEL
HAMLYN
GEORGE PHILIP
WILEY
ROBERT LAFFONT
SCOTS
Patricia Wells
GOOD HOUSEKEEPING
KITCHENER
HAUTE CUISINE FRANC
FRENCH CUISINE
SCIENCE
HOWARD HILLMAN
Arabella Boyer
hamlyn
Frances Bissell
DK
WORLD COOKERY
donna hay
D'ARTAGNAN'S
MENU
ALICE
FRANCE THE BEAUTIFUL COOKBOOK
FRANCE A FEAST OF FOOD AND WINE
Markets of Provence
FRENCH COOKERY SCHOOL
Quentin Crewe
FOODS FROM FRANCE
SIMPLY FRENCH
PATRICIA WELLS JOYEUX ROBUCHON
MIREILLE JOHNSTON
THE CUISINE OF THE ROSE
MIREILLE JOHNSTON
BASIC FRENCH COOKERY COURSE
On Food and Cooking
The Science and Lore of the Kitchen
Harold McGee
MASTERCHEF
THE TASTE OF FRANCE
PROVENCE
PATRICIA WELLS AT HOME IN PROVENCE
MEMORIES of GASCONY
PIERRE KOFFMANN
ABC OF FRENCH FOOD DELIGHTOR
CUISINE DU TERROIR
FEASTS of PROVENCE
ROBERT CARRIER
WEIDENFELD & NICOLSON
FOIE GRAS, MAGRET AND OTHER
LA FRANCE GASTRONOMIQUE
ANNE WILLAN
DINING IN FRANCE
CHRISTIAN MILLAU
Classic French Cooking
GOOSE FAT AND GARLIC
FAST FRENCH
MARIE-PIERRE MOINE
BACKROAD BISTROS, FARMHOUSE FARE
JANE SIGAL
Madhur Jaffrey
Eastern Vegetarian Cooking
INDIAN RESTAURANT
FAR EAST
NEW INDIAN COOKING
The Encyclopedia of INDIAN COOKING
Flavors India
Café Spice Namaste
BALTI Curry Cookbook
RECIPES FROM THE INDIAN
FAVORITE INDIAN
MADHUR JAFFREY
Bombay Palace cookbook
Wok & Stir-fry
SIMPLE THAI FOOD
KEN HOM
THE POWER OF CHINESE COOKING
CLASSIC CHINESE
MALAYSIAN
CHINESE GASTRONOMY
CHINESE COOKING CLASS
THAI VEGETARIAN
ASIAN COOKBOOK
PEARL S. BUCK

«Como mi madre, yo también creo que una buena comida se compone de platos sencillos, elaborados con técnicas de cocción fáciles y precisas, buena materia prima e instrucciones claras, y acompañada de una copa de vino».

*Dan Lerner, Tel Aviv*

con ellos unas prácticas para los jóvenes cocineros sin pedir nunca nada a cambio». En los años ochenta Penn-Lerner comenzó a escribir. Fue la primera persona que habló sobre comida no kosher en la prensa de Israel, y su columna semanal introducía las novedades del mundo culinario internacional en la cocina israelí. «Jamás llegaré a la altura de los zapatos de mi madre... eran zapatos realmente grandes», añade Lerner.

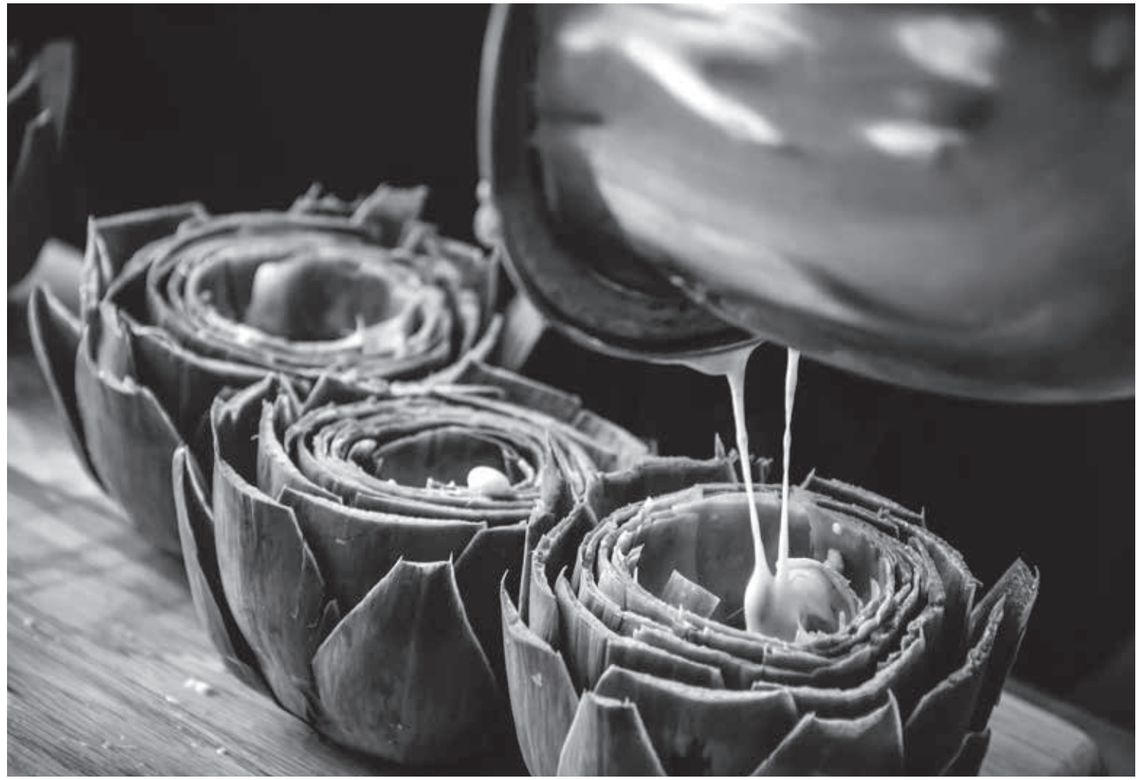
Quizás no llegue nunca a alcanzar su grandeza, pero su dedicación al mundo de la cocina está indudablemente inspirada por ella. A fin de cuentas, Lerner interiorizó desde su más tierna infancia la cultura alimentaria y culinaria del hogar familiar. «Mientras mi hermana jugaba fuera al fútbol, yo cocinaba con mi madre», recuerda entre risas. «Al principio solamente la miraba y con el paso del tiempo me dejó cocinar. De hecho, durante muchos años fui su mano derecha en la cocina».

«Me enseñó los fundamentos: cómo se preparan salsas o aliños, cómo se sostiene y se maneja un cuchillo, cómo se prueba la comida y cómo se evalúa. Aunque fumaba tres paquetes de cigarrillos al día, mi madre tenía un paladar extraordinario e increíblemente preciso, casi como un ordenador. Podía descubrir todos los ingredientes ocultos en cada plato».

En su familia todo giraba en torno a la cocina. «En la mesa hablábamos de comida; nos impartía una charla sobre cada plato que probábamos, de modo que al final sabíamos exactamente de dónde procedía cada materia prima. Después yo contaba entusiasmado a mis amigos del colegio que el día anterior habíamos comido sushi, langosta o milanesa. No sabían de lo que les hablaba. Cuando mis amigos me visitaban y abrían el frigorífico para coger una bebida, a veces se llevaban un buen susto con las ostras o las langostas vivas. Era exótico. De pequeños acompañábamos a nuestros padres en sus viajes de exploración gastronómica y visitamos países como Italia, Francia o España».

Con esta infancia no resulta tan sorprendente que Lerner abriera su primer bar-restaurante a los 21 años: el B Square en Jaffa. El grueso de la carta se basaba en las recetas de su madre. A principios de los noventa se mudó a Suiza, donde obtuvo el título de 'Bachelor of Science in Hospitality Management and Business Administration'. Regresó a Israel y dirigió varios restaurantes antes de retornar a Europa, donde participó en un seminario de dirección de Marks & Spencer en Londres. A continuación se mudó a Nueva York, donde abrió un local de tapas españolas llamado Azafrán. «La cocina española es mi cocina favorita. Además es la única que conozco mejor que mi madre», comenta Lerner. Cuando el Azafrán cerró, ocupó el cargo de director adjunto y sumiller en el legendario restaurante neoyorquino Brasserie. Vivió diez años en Nueva York. Entonces volvió a Israel para estar cerca de su madre, que por aquel entonces ya estaba muy enferma. Fue Director Ejecutivo del Grupo Catit (del gran chef Meir Adoni) y Projectmanager para Nueva York de BreadsBakery, una reputada panadería de Tel Aviv. A principios de 2014 asumió la dirección de la primera bulthaup Culinary Academy. Además ha sido miembro del jurado del Campeonato Mundial de Barbacoa, organizado anualmente por la Kansas City Barbecue Society.

*Su madre instauró una notable tradición culinaria. ¿De qué manera la continúa usted?*



Alcachofas con vinagreta
de Dalia Penn-Lerner

Ingredientes (para 6 porciones)
6 alcachofas
1 limón, partido por la mitad
4 cucharadas de vinagre de vino blanco o de zumo de limón
sal

Para la vinagreta:
2 cucharadas de vinagre de vino
sal gruesa y pimienta
6 cucharadas de aceite de oliva
La yema de dos huevos duros, picada gruesa
2 cebolletas o chalotas, picadas
1 cucharada de alcaparras, picadas

Preparación:
Para hacer la vinagreta, disuelva la sal en el vinagre de vino y añada la pimienta. Sin dejar de remover, agregue lentamente el aceite de oliva. Vierta todo en un vaso con tapa hermética, ciérrelo y agítelo bien. Pruebe y salpimente al gusto.

Corte el tallo de las alcachofas muy cerca de la base y recorte unos 3 o 4 centímetros de las puntas de las hojas. Frote la zona de corte con limón para que no ennegrezca. Ponga agua a hervir en una cazuela grande, añada sal y vinagre de vino blanco o zumo de limón. Introduzca las alcachofas en la cazuela con la base hacia abajo y deje que cuezan durante 30-40 minutos. Hacia el final del tiempo de cocción, compruebe ocasionalmente si las alcachofas ya están tiernas: las hojas deben separarse fácilmente. En cuanto estén listas, saque las alcachofas de la cazuela, déjelas secar y 'blanquéelas' (pasándolas por agua fría).

Coloque las alcachofas en un plato con la base hacia abajo; introduzca los dedos desde arriba en el interior de la alcachofa, agarre las hojas delgadas y extráigalas con un giro de los dedos. Raspe con una cuchara para quitar los pelillos.

El aliño:
Mezcle la yema de huevo, las cebolletas o chalotas y las alcaparras con la vinagreta. Vierta 2 cucharadas del aliño en el interior 'excavado' de las alcachofas y el resto del aliño en un salsero para servir en la mesa. La mejor forma de comer las alcachofas es ir sacando una hoja tras otra y sumergirlas en el aliño.

*Receta extraída de 'Sun, Sea and Food', de Dalia Penn-Lerner, publicado por Modan Publishing House, Foto:* Shay Afgin

Avner Laskin, premiado chef y repostero, es el nuevo director de la bulthaup Culinary Academy de Tel Aviv. Al igual que la madre de Dan Lerner, Dalia, ha asistido a la prestigiosa escuela de cocina Le Cordon Blue, se ha formado como repostero en la Ecole Lenôtre y ha publicado varios libros de cocina y repostería.

Su legado forma parte de mí e influye en todo lo que emprendo a nivel privado y profesional. Ella me inculcó un estilo de vida: «Sigue tu corazón, no dejes las cosas a medias y no vendas tu alma. Sé siempre honesto». En el aspecto profesional reconozco el espíritu de mi madre en mi intento de convertir la bulthaup Culinary Academy en un referente en gastronomía, en un espacio que ofrece un trampolín a los cocineros jóvenes que atesoran poca experiencia y aún no son tan conocidos. Intento integrarlos en nuestros programas de formación. Para ello acudo a restaurantes con chefs de renombre y les pregunto si permiten que sus segundos participen en mis programas. No siempre lo consigo.

*¿Cómo logra añadir su toque personal a esta tradición?* Mediante una concepción de la calidad sin compromisos en lo que concierne a los ingredientes, que, por supuesto, siempre han de ser kosher. Y aunque el mercado determina qué talleres se celebran y cuáles no, es importante acercar al público israelí a las cocinas menos conocidas. A los israelitas les gusta la carne, y les encantan los talleres de cocina italiana o mediterránea. Lo que menos les interesa es por ejemplo la cocina india, china o coreana. Como mi madre, yo también creo que una buena comida se compone de platos sencillos, elaborados con técnicas de cocción fáciles y precisas, buena materia prima e instrucciones claras, y acompañada de una copa de vino.

*¿Qué visión tiene para el futuro de la academia?* La idea es que la academia sea un centro de intercambio de experiencias. No es una escuela de cocina clásica. La meta no es descubrir y formar al próximo chef estrella de Israel. Es más bien un centro para gourmets, para personas que han visto y probado el mundo y que desean saber más sobre cocina y sobre las diversas técnicas de cocción. Mamá siempre me decía: hazlo fácil, que no sea demasiado complicado. Y como allí se venden cocinas de alta calidad, es aún más importante tratar con los participantes de los talleres de tú a tú y preparar platos con ellos que puedan cocinar en casa. Por ejemplo: deben reconocer las especias, los aceites y las hierbas y saber cómo se lee una receta, comprender el uso de los ingredientes y familiarizarse con nuevas técnicas de cocción. La academia ha de pertrecharles con los medios necesarios para entender todo el conjunto.

*Si su madre tuviera que impartir un curso en la academia, ¿cuál sería?* Es una buena pregunta… creo que sería de cocina india. Ella siempre decía que la comida india la mantenía calentita en invierno, y era una excelente cocinera de platos indios.

*¿Echa de menos la cocina de su madre?* Cada día. Sobre todo por su sencillez y su precisión, que yo no logro encontrar. Para ello tengo que cocinar sus recetas. En las fiestas familiares solemos preparar su curry, sus alcachofas en vinagreta y otros platos suyos, lo que apacigua temporalmente nuestra nostalgia.

*¿Es usted consciente de que, sin el trabajo pionero de su madre, hoy no existiría una institución como la bulthaup Culinary Academy en Tel Aviv?* Por supuesto, y eso también me entristece. Me apena que los jóvenes cocineros, los periodistas gastronómicos y los blogueros no sepan quién era, y que desconozcan que es la persona que inició todo. Mi madre nunca se esforzó por destacar públicamente, el dinero y la fama no le importaban tanto. Todo lo que hizo surgió de su amor por la cocina y por la comida y, lamentablemente, nunca se le ha dado el reconocimiento que realmente merece.

*¿Ella también lo veía así?* No creo que pensara en eso. Yo soy el único que le da vueltas ahora.

Para cambiar esta situación por lo menos en cierto grado, Lerner trabaja actualmente en un libro de cocina y en una página web que documentará la vida y la obra de su madre y presentará sus recetas. No solo las recetas que publicó en periódicos y revistas, sino también aquellas que solo conocían sus amigos y su familia. Pues, con la excepción de ‹Sun, Sea and Food› (‹Sol, mar y comida›), un libro de cocina mediterránea que elaboró con dos colegas, Penn-Lerner no publicó ningún libro de recetas. Para concentrarse en este proyecto, Dan Lerner ha dejado la dirección de la academia en manos del célebre chef y repostero Avner Laskin. «Como homenaje a mi madre, he decidido cocinar sus recetas y fotografiar sus platos para que sus artículos sean más accesibles… tanto para mí como para otros».

*Texto:* Merav Sarig
*Fotos:* Michal Chelbin/INSTITUTE

# «El alma radica siempre en la naturalidad»: una conversación con Johann Paintmeier, maestro carpintero, sobre emoción y perfección artesanal

Johann Paintmeier ya sabía de pequeño que quería trabajar con madera. Este especialista selecciona las mejores maderas para las cocinas bulthaup, desde piezas con corte aserrado hasta un ejemplar de roble de pantano de dos mil años de antigüedad.

La brisa veraniega transporta las risas de los empleados en esta tarde de viernes en Aich, en la Baja Baviera. Han concluido su jornada laboral y se van a casa con sus familias. Solamente un hombre sigue trabajando en las naves de producción. Johann Paintmeier, responsable de la selección de las chapas bulthaup, está considerado un maestro de su oficio, pero destaca ante todo por la pasión que siente hacia su trabajo y hacia la propia madera. Tras un breve saludo nos enseña las distintas variedades de chapa utilizadas, que va acariciando cariñosamente. O, mejor dicho, nos las presenta. «Tiene que tocar esta de aquí... ¿lo nota?», pregunta, y a continuación acerca la nariz a una pieza de chapa totalmente negra con un marcado veteado. «¡Y sienta su olor!».

*El olor es realmente especial. ¿Qué es? ¿Y por qué es tan negra?* Es una madera absolutamente excepcional: roble de pantano de unos 2.000 años de antigüedad. Hace poco recibimos una remesa que, según el análisis con radiocarbono, tiene 2.970 años.

*¿Tiene la madera de roble de pantano propiedades especiales?* Principalmente su color. Pero lo que más me fascina es conocer la extraordinaria historia de esta madera. Únicamente catorce clientes pueden afirmar que poseen roble de pantano en su cocina. A fin de cuentas, encontrar una madera que aún pueda utilizarse tras pasar tanto tiempo en un pantano es prácticamente una cuestión de suerte. No puede estar en contacto con el aire, de lo contrario se pudriría. Este roble de pantano procede de la región de Linz.

*¿Y el roble es la única madera que sobrevive tanto tiempo en un pantano?* Yo solo conozco el roble. Es la madera más resistente.

*¿De qué pantano procede esta otra chapa negra?* De ninguno. Esta chapa ha sido ahumada: es la versión elaborada por el hombre para imitar el tono del roble de pantano, aunque, por supuesto, sigue siendo un producto natural único. Observe lo distintos que son los veteados. Este árbol estaba en el agua y creció más despacio. El árbol del que procede de la otra madera contó con un mejor suelo y por eso creció más rápido. Allí tenemos un alerce recién ahumado. Aún le falta reposar un poco. La madera se introduce en una cámara con vapor de amoniaco durante cuatro semanas enteras para provocar la reacción del ácido tánico del alerce. A continuación debe ventilarse durante un tiempo. Sienta el olor, aún necesita un poco más.

*El olor es, efectivamente, algo fuerte. Cuando se contempla una madera y se conoce el lugar donde se alzaba el árbol del que procede, se dispone sin duda de un conocimiento importante, pero ante todo se desarrolla una relación especial con la madera. Paintmeier lo expresa de manera lacónica: la madera es para él un material familiar. Con cinco años pasaba los días en su cabaña del árbol, y gracias a un libro infantil supo que el mejor oficio para él sería el de carpintero. A los cinco años muchos niños tienen una idea clara de lo que quieren ser de mayores, pero la diferencia es que Paintmeier nunca cambió de opinión. Él lo llama intuición infantil.*

*¿Cómo podemos imaginarnos el proceso? El tronco del árbol se cuece, ¿no es cierto?* Exacto. Dependiendo de la variedad de madera, el tronco se sumerge varios días en un tanque a 50 o 60 grados para que, en el momento del corte de la chapa, la madera no resulte dañada. Para esto existen fábricas especializadas.

*¿Conoce los árboles personalmente antes de someterlos a este proceso?* No todos. Normalmente observo el árbol después del corte... de hecho, eso lo hago con cada árbol. Siempre visito el almacén de madera de los poveedores y estudio atentamente el contenido.

*Cuándo la madera llega aquí en forma de chapa, ¿qué es lo más importante? ¿Qué cosas hay que tener en cuenta?* Ese es uno de los momentos decisivos de nuestro trabajo. Se trata de seleccionar la madera adecuada. Fabricamos las cocinas a medida para cada cliente, por lo que debemos encontrar la mejor madera y comprar diferentes longitudes para que se adapte perfectamente al producto final. Es siempre una búsqueda emocionante, y somos muy meticulosos.

*¿Cómo debe haber vivido un árbol para que pueda satisfacer sus exigencias?* Debe haber tenido una buena vida. Lo ideal es un emplazamiento tranquilo en la cara norte del monte. Ahí es donde crecen los mejores árboles.

*La tradición artesanal del chapado perdió su buena reputación durante el período denominado 'barroco de Gelsenkirchen' debido a su abuso en la fabricación de muebles baratos. Sin embargo, el arte de la fabricación de muebles, desde la época de Luis XVI hasta el período Biedermeier, sería impensable sin la chapa de madera. ¿Tuvieron que reinventar el arte del chapado?* Digamos que tuvimos que redefinirlo. La chapa de madera se utilizaba ya en el antiguo Egipto, y por los mismos motivos que ahora. Ya entonces se trataba de una manera de aprovechar los recursos. Apreciaban las maderas nobles, pero solo estaban disponibles en pequeñas cantidades, así que producían chapas.

En la década de los setenta se cometieron auténticos disparates. Se olvidaron de que la madera debe reconocerse en la chapa, y de que la información de cómo creció el árbol es importante. Nosotros queríamos recuperar esta consciencia. La chapa se había convertido en un producto de masas y fue necesario despertar nuevamente su alma. El alma radica siempre en la naturalidad.

*bulthaup trabaja también con madera maciza. ¿Más cantidad de madera es siempre mejor?* No siempre. En muchos ámbitos la solución ideal es la combinación de nuestra base de soporte con chapas nobles, porque

suministramos a todo el mundo y las condiciones climáticas no afectan a la base. Gracias a ella, la madera no se comba. La madera maciza sin embargo se adapta a la humedad ambiental. En Singapur, por ejemplo, esto puede tener sus complicaciones...

*A continuación Paintmeier nos muestra el peral suizo, una variedad que permite reconocer – incluso al profano en la materia– cómo creció el árbol. Utilizar esta valiosa madera como chapa y no como madera maciza significa aprovechar los recursos naturales. Porque es una madera rara, por lo menos con la calidad que se exige aquí. Para conseguir un veteado perfecto, las láminas de chapa de madera se adhieren sin juntas mediante una máquina especial. Así es como se obtienen las superficies chapadas de bulthaup, que parecen sacadas de un molde. Todo aquel que haya heredado muebles sabe que esto es una rara virtud.*

*¿Cuál es la habilidad más importante de un maestro como usted?* El ojo debe ver y reconocer qué madera es buena. Y la experiencia es fundamental. Hay que ser prudente, pero también apasionado. Debes comprender el material.

*¿Cómo se consigue la estética del corte aserrado?* Tras el corte, la superficie no se desbasta. Su textura áspera y singular se consigue mediante el cepillado. Para obtener un buen resultado, solemos cepillarla varias veces.

*¿Cómo se distingue a primera vista el refinamiento contemporáneo en el material literalmente no desbastado? Paintmeier aprendió a tallar madera, y de vez en cuando se pone a tallar porque le resulta relajante. Para ello se requiere fantasía, al igual que para gestionar el bosque que compró hace veinte años. Quiere que crezcan únicamente variedades de árboles de la región, y le gusta imaginar el aspecto que tendrá el bosque dentro de un par de generaciones.*

*¿Tiene alguna madera preferida?* Naturalmente, las maderas son como las distintas personalidades. Adoro el olivo, para empezar por su singular veteado. Y me gusta que el árbol llegue a ser centenario. Sería inconcebible utilizar madera de olivo en las mismas cantidades que el roble o el nogal, que continúan siendo los más solicitados. Simplemente no hay suficientes existencias. Y, por supuesto, no queremos sobreexplotar los bosques.

*¿A qué personas les gusta el roble de pantano?* Estuve en casa de un cliente que tiene una cocina de roble de pantano. Vive en Berlín y es exactamente el tipo de persona que me imagino escogiendo esta madera. Alguien que busca algo único, que vive la individualidad.

*Cuando llegó a bulthaup en 1995, ¿sabía que dedicaría tanto tiempo a los chapados?* Sencillamente sucedió así de forma progresiva. Mi experiencia previa fue decisiva: lo mío es la madera, y sé trabajarla de muchas maneras. Con la madera nunca dejas de aprender. Hay que ser consciente de que cada árbol es único y singular, y de que su madera debe tratarse de forma individual.

*¿Cómo era el carpintero que le enseñó el oficio?* Era un carpintero con muchas asperezas, de esas que no se pueden limar. Él me enseñó a seleccionar la madera. Y a apreciar la materia prima y su historia individual. Jamás he descartado madera descuidadamente, y fue él quien me inculcó esta actitud.

*¿Tuvo otros maestros?* Sí, un ebanista. Vive en los alrededores de Milán, ha trabajado para diseñadores como Ettore Sottsass y también para varios papas... él mismo es algo así como el Papa de su gremio. Hace arte del bueno. Ahora tiene ya más de 90 años.

*¿Le gustaría trabajar algún día como él?* El estímulo está siempre ahí, porque me interesa mucho la historia del arte. Una vez sostuve en mis manos un Stradivarius auténtico, y sentí el arte extraordinario con que se había trabajado la madera. El lutier o el ebanista trabajan básicamente con principios parecidos a los que nosotros empleamos aquí. Sentimos una enorme veneración por la madera y sus posibilidades e intentamos sacar siempre lo mejor de ella.

*¿Tienen alma los árboles?* Naturalmente no en el mismo sentido que nosotros. Pero los árboles son seres vivos, no hay que olvidarlo. Y a su manera, la madera también está viva.

*De todo lo que ha aprendido con el bosque y la madera ¿qué le gustaría transmitir a la gente joven?* El respeto. El bosque es un universo en sí mismo, y uno nunca deja de descubrir cosas nuevas.

*Texto:* ***David Baum***
*Fotos:* ***Heji Shin***

Páginas anteriores:
encontrar la madera adecuada requiere un ojo entrenado, manos sensibles y mucha pasión. — La madera de gran calidad es única y destaca por la belleza de su veteado.

Derecha:
Para cada cocina de madera se seleccionan los chapados que mejor se adapten a ella.

# Tyler Hays
# BDDW New York
## El intérprete de espacios

Página izquierda: Tyler Hays con la bombilla que él mismo fabricó ante un monumental paisaje fluvial que encontró en un antiguo refugio de caza en Pensilvania. En el techo, una araña de cristal «Bubbles» de Lindsey Adelman.

No es diseñador, ni interiorista ni artesano... pero es todo eso a la vez. Tyler Hays y su showroom neoyorquino BDDW son una fuente de inspiración para los mejores diseñadores de interiores del mundo. Su concepto es muy claro: los espacios y sus productos deben estar hechos para las personas que residen en ellos. Y para conseguirlo, asume todos los riesgos necesarios.

Sobre la mesa descansa el resultado de un experimento fallido. El primer y único intento de Hays de construir una bombilla. Lo que la mayoría de la gente jamás osaría, él lo prueba y lo lleva a cabo. Cuando la enciende, el filamento resplandece durante dos segundos enteros. ¿Y entonces? «Unos pequeños fuegos artificiales», responde Hays.

Pero no pasa nada, el cuerpo de cristal tiene ahora una nueva función. Luce como escultura sobre una mesa de roble barnizada en blanco a la entrada del showroom en Manhattan, dirigido por este Ungenio Tarconi de la escena de diseño norteamericana. Una obra de arte que llama la atención y quizás, algún día, una pieza de coleccionista de cierto valor. ¿Quién sabe?

A Tyler Hays esta especulación no le interesa. Prefiere seguir probando y realizando cosas nuevas porque, como él dice, siente en su interior «un montón de curiosidad» y, aún más importante, «una inquietante cantidad de energía por todo lo que me fascina». Acaba de cumplir 45 años y tiene ya a sus espaldas una trayectoria creativa que para otros sería inalcanzable en un período de tiempo mucho más largo.

Confecciona muebles, pero también muchos otros objetos. Incluso algunos que otras mentes creativas únicamente proyectarían en papel para después encargar su fabricación a un tercero.

Hoy en día Hays ya no lo hace todo él mismo, como sucedía en su primer taller en Brooklyn, cuando manejaba herramientas de carpintería y pinturas y se convirtió en un artesano completo que dominaba prácticamente todas las disciplinas involucradas en la producción de muebles, lámparas y demás objetos. «Todo menos soplar vidrio», puntualiza. Destaca además por su gran intuición. «Si algo tiene que ver con metal, comprendo el concepto en una hora. Después de una semana ya tengo lista mi propia fundición».

Página izquierda: Decoración mural de cerámica con colgador de cuero. — Lámparas de cerámica suspendidas de Natalie Page. Cómoda y altavoces de madera ante unos tableros de madera maciza para mesas rústicas. — Cómoda de bronce revestida de cuero ante otro cuadro del refugio de caza. — Sofá Chesterfield de confección propia ante un espejo de capitán.

Doble página siguiente: mesa de seis metros de largo de madera de plátano tostada con uniones en cola de milano y taracea rectangular de arce blanqueado. Los candelabros de oro, plata y bronce fueron diseñados por Ted Muehling.

Ahora sus empleados se ocupan de la mayoría de las tareas manuales («Es como tener mil brazos y poder hacerlo todo, hasta un enchufe para una lámpara»).

Pero no es solo un maestro de los objetos, también domina el diseño de espacios con una facilidad que podría despertar la envidia de los interioristas presentes entre sus clientes, entre los que se cuenta Peter Marino. «Nunca reflexiono demasiado. Percibo inmediatamente cómo las cosas han de situarse unas respecto a otras» comenta, y teme los espacios que parecen demasiado estudiados. Cada vez que visita su showroom se trae algún objeto viejo recién hallado, y lo integra con esa capacidad natural para entender las composiciones que seduce al visitante. Hays despierta sentimientos. «Para diseñar un espacio en el que las personas puedan vivir sin sentirse intimidadas, hay que crear muebles en los que puedan sentarse, llorar o reír».

Todo lo que hace es tan poco convencional como la naturalidad con la que lo encara. Por ejemplo la mesa de comedor confeccionada con una variedad de nogal que solo crece en el norte de California, dotada de uniones en cola de milano que generan un patrón semejante a una mariposa. O el material que emplea cuando combate fisuras en la madera, al que ningún carpintero recurriría: bronce pulido. Simplemente porque su brillo crea un contrapunto estético que le agrada. Pero lo más impactante es la pátina de sus muebles, que crea con ayuda de un soplete. Una técnica que ha desarrollado personalmente y que no quiere revelar: secreto profesional. La denomina «burnt and oiled» (quemado y tratado con aceite), y eleva notablemente el valor de la obra de arte. El precio depende de la longitud. Una mesa de diez metros de largo vale sus buenos 140.000 dólares.

A pocas personas se les ocurriría tratar una pieza de madera tan valiosa con una llama de gas. Pero Hays adora el riesgo y los resultados que este produce. Lo que a su vez está relacionado con su amplio espectro de intereses, tanto a nivel profesional como en el resto de su vida. Construye máquinas, colecciona motocicletas, fermenta cerveza (con su propio lúpulo), cría abejas y practica tiro con arco zen... incluso en el mismo showroom, al final de la jornada laboral y en compañía de sus amigos.

El trabajo físico exigente siempre ha formado parte de su vida diaria. Hays creció en una pequeña y remota localidad en las montañas de Oregón. ¿Talar árboles? No hay problema. Así es este hombre. «Tenías que saber matar una gallina si querías sobrevivir». No obstante, el término 'artesanía' era casi un insulto en aquella época.

El dinero escaseaba. Por eso aprendió a improvisar con lo que tenía a mano. Cosía su propia ropa. Aprendió a cazar. Construyó una honda para lanzar patatas (como juguete) y entrenaba su puntería arrojando aguaturmas contra las calabazas. Dibujó los planos de una vivienda que algún día construiría... pero en realidad sabía que quería «salir de allí». La primera de sus prioridades era marchar a Francia, «antes de saber siquiera dónde se encontraba ese país».

Con 16 años se fue a vivir a Portland, donde se sumergió en la escena musical. Tocaba la guitarra en un grupo. Muchos de sus ídolos de entonces, cuenta, son ahora sus clientes. Entre ellos músicos como Bono, aunque Hays jamás lo confirmaría oficialmente. Estudió Física y Química en la Universidad de Oregón, pero también Pintura y Escultura, y despertó las envidias de alumnos y profesores al

Página derecha:
Vajilla de cerámica pintada a mano, elaborada a partir de la veta de arcilla encontrada bajo la manufactura de Frankford, un barrio de Filadelfia. — La llamativa unión en cola de milano con forma de mariposa es un sello distintivo de BDDW.

conseguir vender sus primeros óleos –inspirados en Giorgio Morandi, Modigliani y Frank Auerbach– en una galería por una importante suma de dinero. Cuando se mudó a Nueva York, se ganaba la vida remodelando viviendas. Y de paso comenzó a aplicar su creatividad fabricando muebles a medida.

Su primer estudio en Brooklyn tenía vistas a una antigua chimenea con las letras EDDW inscritas en ella. Hays soñaba con fábricas y producción en masa, leyó BDDW y así denominó a su propia empresa. Cuando se percató del error, el rótulo ya estaba impreso. Corría el año 1994.

El día de San Valentín de 2002 inauguró su actual showroom en la Crosby Street, alojado en un edificio al norte de Chinatown. Depósito la fianza unos días antes del 11 de septiembre de 2001. «No había marcha atrás». Eso sí, obligado por la situación económica llevó a cabo una corrección del rumbo de su negocio. En una época en la que solo la élite financiera podía permitirse muebles nuevos, sus creaciones se transformaron en objetos de lujo de edición limitada.

Ahora trabajan casi cien personas para BDDW en el terreno de una antigua fábrica de embalajes en Filadelfia. Aquí se da forma a la madera recién cortada, a menudo olvidando conscientemente el veteado. Se elaboran relojes de pie en bronce y se proveen de tecnología digital. Se revisten muebles con cuero color turquesa, y cajones con madera de cedro. Se cortan asideros de cuero para colchones y se recubren con algodón de su propia colección, decorado con motivos de antiguas mantas indias. «Mi empresa es una instalación artística –comenta–. Una performance que mantiene despiertos mis intereses».

Tyler Hays, a quien le gusta llevar camisas de cuadros y botas Feit cosidas a mano, dice de sí mismo que es «un buen empresario, pero un mal contable». Odia el papeleo. Por eso lo deja en manos de otros. Él prefiere ocuparse de la instalación de un sistema de calefacción geotérmica en el terreno de la fábrica para el que ha diseñado los planos, y él mismo maneja la excavadora. O de la manufactura de recipientes, desde tazas hasta jarras, confeccionados con la veta de arcilla que ha descubierto durante la excavación. Planta pepinos en macetas de cerámica, naturalmente decoradas con sus propios diseños. Esta es la sostenibilidad con la que Hays creció... aunque las tazas de café que produce cuesten 150 dólares cada una.

Entre tanto ha vuelto a pasar los veranos en Oregón. «Quiero que mi hijo conozca los valores de la región». Estos incluyen la unión con la tierra y la naturaleza y las tradiciones de los colonos. El año pasado salvó de la ruina la antiquísima tienda de ultramarinos de su pueblo, la remodeló y la volvió a abrir con el nombre de M. Crow. Ahora quiere vender por internet la ropa, los juguetes, los productos de belleza y la cubertería que él mismo ha diseñado. Será un «cajón de sastre para mis hobbies».

Sus blocs se van llenando poco a poco de dibujos a lápiz de la tienda virtual y bocetos de nuevos muebles. Quiere reinventar el baño, la máquina de café, la cama... «las cosas realmente importantes en la vida». Y eso a pesar de que duerme apenas cuatro o cinco horas y ya no bebe tanto café como antes.

Su propia cama –fabricada con viejos tablones de madera– se exhibe desde hace poco en un edificio en Filadelfia. «Poseo cosas caras y otras sin valor que, gracias a su antigüedad, a su pátina y a su color, son maravillosas», cuenta.

Página izquierda: Lounge Chair TG15 de cuero y bronce, diseñada por William Katavolos en los años cincuenta y fabricada por Gratz en Long Island. — Tyler Hays con una motocicleta Walt Siegl de New Hampshire ante los carteles con dianas para practicar tiro con arco en su showroom. — Tirador de bronce sobre cuero. — Cama de madera de nogal tratada al aceite, mesita de noche de bronce revestida de cuero, lámpara con pie de cuero y regulador de intensidad tallado a mano.

También fabrica altavoces y tocadiscos que integra en mesas de comedor confeccionadas con maderas poco convencionales. «Invertimos mucho tiempo y dinero en reutilizar materiales que otros descartan». Todo fluye: «Quiero crear algo que esté en armonía con las personas que viven en un espacio y se mueven por él». Fusión de nuevo y viejo, de antigüedades y artículos de mercadillo. Por ejemplo: un día atravesó con una flecha una de sus lámparas de pie –durante años un éxito de ventas–, y ahora la saeta sigue clavada en la pantalla como elemento decorativo. Un ejemplar único que no tardará en encontrar comprador.

Situado en algún lugar entre el grunge y la elegancia, el irreverente estilo de interiorismo de Hays se ha convertido en un símbolo de estatus. «Tyler es para mí uno de los mejores escultores contemporáneos que han hecho de la madera su medio favorito», le alaba la interiorista neoyorquina Amy Lau, que ha combinado las creaciones de BDDW en un loft en Chelsea con muebles de George Nakashima.

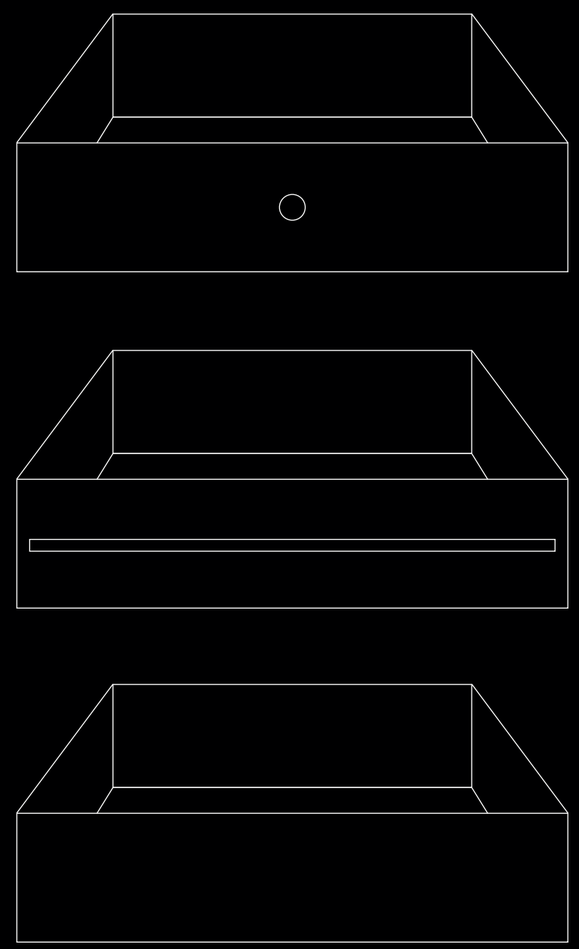
La diseñadora fue una de los invitadas a la inauguración del showroom de Hays en Milán en abril 2014, que coincidió con la Feria del Mueble. El catering se dispuso sobre mesas de ping pong con redes de cuero que pueden adquirirse por 15.000 dólares. Las fundas para las raquetas se venden por separado.

La elección de Milán como segunda base de operaciones parecía lógica. «Me encanta Italia, y este es un buen motivo para viajar allí», dice Hays. Sobre todo le gustó que todo el mundo le desaconsejara abrir su segundo showroom durante una crisis económica de larga duración. No cabe duda, se trata de un espíritu libre.

Pero también de alguien que valora la calidad por encima de todo. El trabajo manual está sobrevalorado, añade Hays, y señala el taburete de tres patas de Kieran Kinsella, uno de sus amigos cuyos productos pueden adquirirse a través de BBDW. «Puede ser incluso cruel, si una persona se pasa el día entero cosiendo bolsos ante una máquina». Por eso en su negocio muchas piezas se cortan ahora con el ordenador. «Pero sabemos exactamente cómo y cuándo utilizar nuestras manos». Su tesis es la siguiente: una sociedad degenera cuando pierde el contacto con la materia. Y cuando olvida el origen de las cosas. Con su madre, nacida en Ulm y apellidada Wagner, viajó a esta ciudad alemana para celebrar su 60º cumpleaños.

Hays sigue experimentando cada día. «No tengo ningún miedo al fracaso. Incluso lo disfruto un poco… y entonces sigo adelante. Si por cada diez errores surge por lo menos una historia brillante, me doy enteramente por satisfecho».

*Texto:* Doris Chevron
*Fotos:* Stefan Falke



# ¿Tirar, empujar o deslizar? Semiótica de los productos en el marco de la sostenibilidad y la sociedad de la experiencia. Un ensayo de Kai Rosenstein

Las nuevas tecnologías y los nuevos estilos cambian la manera en que los productos se comunican... o no. Una serie de reflexiones sobre el lenguaje de los objetos.

Unos amigos tienen un armario en el que guardan la vajilla de su amplia familia. Las puertas se abren mediante el principio del 'push to open'. Basta con presionarlas suavemente en un punto arbitrario, la hoja de la puerta se entreabre y puedes agarrarla directamente para abrir por completo el armario.

Antes los armarios tenían cerraduras y tiradores. Por una cuestión física comprensible, los tiradores se disponían en el lado opuesto a la bisagra. De esta forma los armarios podían abrirse fácilmente. Para el usuario estaba claro lo que había que hacer. Agarrar, tirar y abrir componían un movimiento lógico.

Después se ensancharon de lado a lado por una cuestión de continuidad formal. La indicación de la apertura pasó a un plano de discreción. Basta un rebaje en el tirador para indicar, de manera táctil y visual, el punto por el que se abren. Los frentes modulares actuales, más puristas y liberados de tirador gracias al 'push to open', permiten renunciar a este mensaje. Gracias a una técnica más depurada, la renuncia a indicaciones externas se transforma en una experiencia singular, ya que el armario se abre siempre... no importa dónde lo toques ni que sea con la mano, la cadera o el codo. Pero si la técnica utilizada es de menor calidad y por tanto menos precisa, el armario permanece cerrado y mudo.

Si ahora observamos que los objetos enmudecen, es porque antes generalmente podían hablar. De hecho, uno de los fundamentos del diseño es tratar con el 'lenguaje de los objetos', con el *lenguaje de los productos* y la *semiótica*.

Este lenguaje posee una dimensión estética-formal (sintáctica) y una dimensión simbólica (semántica). La primera se refiere a la capacidad de experimentar los objetos sensualmente, es decir, a la textura de las superficies y al color, forma y composición de los materiales. Podría decirse que es el vocabulario y la gramática del lenguaje de los productos.

Pero para nuestro ejemplo nos interesa sobre todo la segunda, la dimensión semántica. Más allá de la información funcional y formal que nos ofrece, la semántica nos revela algo sobre el contenido y el significado de los objetos. Un punto clave en este sentido es su función indicadora que, a través de la disposición de formas, colores y materiales, nos dice si hay que tirar o empujar el tirador, si hay que girar o presionar el interruptor o cómo hay que agarrar una herramienta para que sea segura y efectiva.

Que consigamos *comprender* los objetos en su función indicadora es una cuestión de acervo cultural y conocimientos técnicos previos. Si una taladradora tiene dos velocidades de giro y éstas se indican mediante una liebre y una tortuga, sólo lograré entenderlo si sé que uno de estos animales es más lento que el otro. La heterogénea variedad de conocimientos previos requeridos podría denominarse 'capacidad lectora'; en inglés existe para ello el término *literacy* y, en particular, *design-literacy*.

Por ahora, toda la información extraída de los objetos es relevante sobre todo para el usuario. Pero, según el teórico del diseño Erik Schmidt: «Cuando las formas dejan de explicarse por sí mismas [...] se desactivan». Si un objeto se presenta pasivamente, sin informar de su posible uso, comete según Schmidt un «delito formal y semiótico». El armario descrito previamente estaría incurriendo en este *delito del lenguaje* si, al renunciar a los tiradores, se limitara su utilidad. Su mensaje ya no sería significativo para el *usuario*, sino únicamente para el *propietario* acostumbrado a usarlo.

Esto es precisamente lo que describe el segundo aspecto de la dimensión semántica: la función simbólica, experimentable y efectiva principalmente a nivel social, despliega su poder cuando observamos los objetos desde el plano de la posesión. ¿Qué nos cuenta una silla sobre su propietario? ¿Qué nos dice un coche, el mobiliario de la vivienda o la elección de la ropa sobre la posición social, la educación, las exigencias y la visión del mundo de una persona, sobre el conjunto de sus hábitos?

## CALLAR

Con el paso del tiempo, la forma en que debe abrirse un armario ha ido evolucionando. Y, por supuesto, nosotros aprendemos a abrir un armario nuevo con la misma rapidez con la que nuestros hijos aprenden de forma natural a deslizar el dedo por la pantalla del smartphone.

Lo importante de cara al futuro es que nos entendemos. Eso no significa únicamente que dominamos el lenguaje, sino que el lenguaje se adapta a los requisitos actuales. Otl Aicher, que colaboró con muchas empresas alemanas –entre ellas bulthaup– y fue un defensor y un precursor del diseño funcional, ve en la continua evolución del lenguaje un elemento esencial para el éxito de los procesos de negociación requeridos (y lo describe con su característica escritura en minúscula): «el lenguaje no concluye nunca. evoluciona. las palabras adquieren constantemente nuevos significados. como si de un juego se tratara, los significados se revisan para comprobar su efectividad, y las palabras se emplean según su adecuación. [...] a través del uso y de las reglas del juego de la utilización común se genera entendimiento». El uso crea el lenguaje, y es en estos *juegos del lenguaje* donde tienen que entrar los diseñadores.

Así, el lema del movimiento Repair –If you can't open it, you don't own it– (si no puedes abrirlo, no lo posees) no se aplica solo a los armarios, sino también a motores, frenos de bicicleta o grifos de ducha. No obstante, si los objetos ya no se pueden comprender aplicando conocimientos previos rudimentarios, se convierten en productos silenciosos de poca duración. Si el mecanismo de un grifo deja de ser perfectamente comprensible, el grifo entero acaba en la basura en cuanto se asienta un poco de cal en los tornillos.

## CHILLAR

El diseño racionalista de la Escuela de Diseño de Ulm, que en su día buscaba combatir la irracionalidad y el simbolismo del período

nazi, se ha transformado ahora en lo opuesto: cuando los productos guardan silencio en su función indicadora, su función simbólica se vuelve aún más chillona. Nos diferenciamos entre nosotros por nuestra disposición individual de los objetos. Pero los objetos reducidos al puro simbolismo sólo pueden disfrutar de una vida breve. Están sometidos a las modas y al espíritu de la época.

Antiguamente, por las mañanas colocábamos un filtro en la taza, vertíamos agua caliente y obteníamos el correspondiente café de filtro. El expreso llegó de Italia, gracias a una máquina que impulsaba el agua caliente a alta presión a través del café y lo dotaba de un aroma especial. La idea es tan sencilla como comprensible. La tecnología es simple, duradera y fácil de reparar. Hoy en día a menudo obtenemos nuestro café pulsando un botón. Las máquinas de cápsulas o las declaradas como *totalmente automáticas* nos sirven cualquier variedad de café imaginable… e incluso le añaden la leche. Pero su compleja tecnología, que además se avería con frecuencia, no nos resulta comprensible.

«En paralelo a la explosiva conquista del mundo por el diseño se ha producido una implosión en el plano semántico», señala el comisario de arte Max Borka. La idea de un diseño funcional, duradero y responsable ha sido minada. El diseño actual sirve a un único fin: «vender cualquier cosa a cualquiera de cualquier manera».

Si nos damos un paseo por una tienda especializada en aparatos electrónicos, nos sorprenderá la amplia oferta de acabados cromados o sintéticos, que hacen que nuestra cafetera del año pasado parezca hoy totalmente anticuada. Este griterío estético, vacío de contenido, es lo que el crítico de diseño Thomas Edelmann denomina «*Disaster by Design*: algunos aparatos tienen la apariencia […] de haber sido recalentados. Sus formas […] se disuelven, la materia se descompone».

## NARRAR

El diseño comienza cuando uno se cuestiona el porqué. Este porqué no tiene que ver con eslóganes simbólicos, sino con el valor útil. Es por tanto una pregunta por la justificación ecológica, económica y social de los productos. El diseño ha de tener sentido.

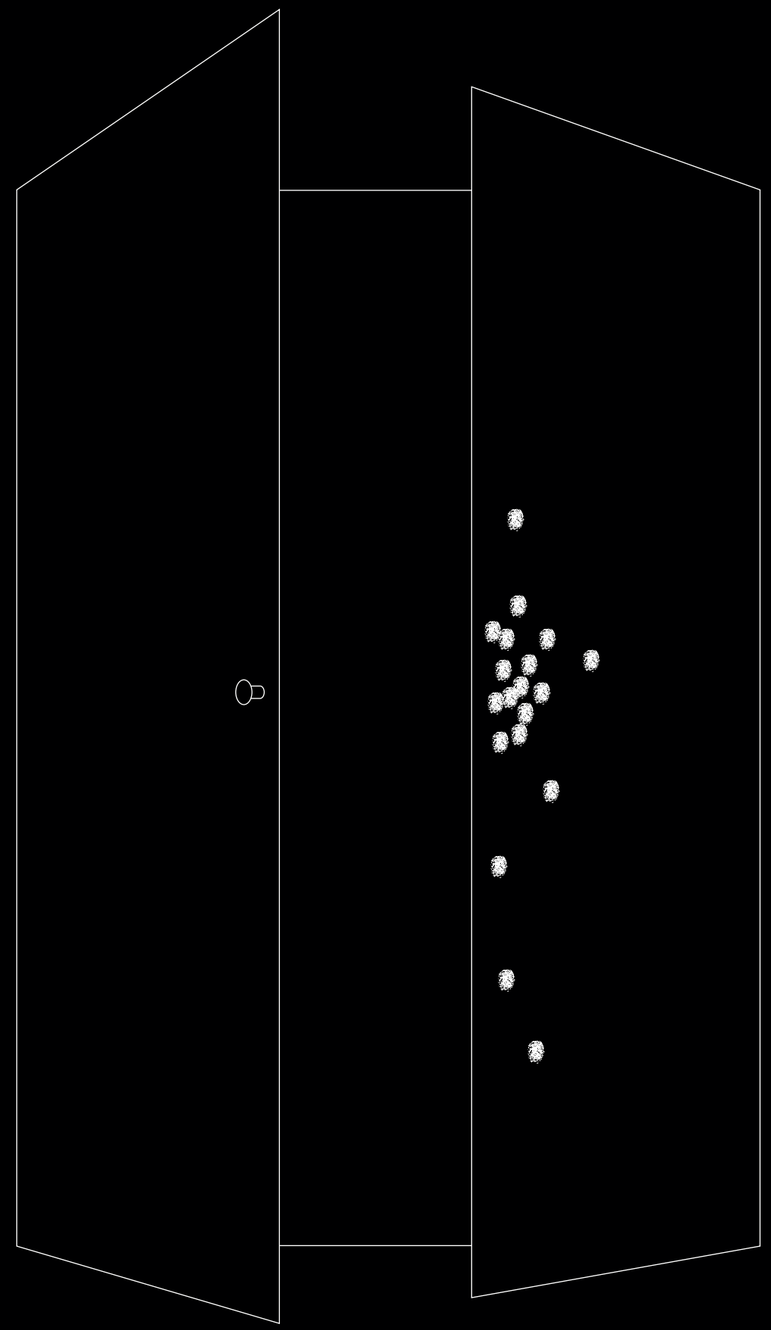
Necesitamos un diseño cargado sensualmente, que sobreviva al efímero suspiro de los acabados. La clave para ello son materiales honestos y productos comprensibles que puedan resistir al uso cotidiano.

Sin embargo, cuando se trata de alimentos nos fijamos qué ingredientes contienen e incluso si proceden 'de nuestra región'. ¿Por qué no querríamos saber también de qué materiales se componen nuestras cafeteras, nuestras bicicletas o nuestros muebles, quiénes los fabricaron y dónde? Lo mismo se aplica a lo que nosotros mismos construimos o a lo que reparamos: los proyectos de *urban gardening* y los *repair cafés* no se desarrollan como una mera renuncia al crecimiento económico. Hay objetos con los que tenemos recuerdos asociados y sobre los que podemos contar una historia –como la primera vez que arreglamos ese bolso que nos acompaña desde hace tanto tiempo o aquella cena memorable en la mesa del comedor–, y con estos productos construimos una relación sensual y por tanto dotada de más sentido que la del puro *consumo.*

Pensemos en la barra de nuestro bar favorito o en las desgastadas mesas de madera de un refugio de montaña. Uno puede percibir el paso de la vida por ellas. La pátina nos habla de incontables roces y contactos y del carácter único de esos lugares. Sin duda podemos renunciar al tirador del armario, pero ¿no sería emocionante ver cómo se transforma una puerta de madera sin tratar cuando la tocamos siempre en el mismo punto para abrirlo? La pátina volvería a funcionar como una señal. Este incremento de belleza a través del uso, que caracteriza sobre todo a los materiales naturales, es lo que el gurú de las bicicletas norteamericano Grant Petersen denomina *beausage*: una mezcla de belleza y uso (*beauty* y *usage*) que involucra al usuario en la historia del objeto.

En el futuro quizás podamos hablar de *historias de los productos* además del *lenguaje de los productos.* Erik Schmidt, a quien citamos al principio, reivindica «más operaciones de belleza para los objetos y menos para las personas. Las personas tienen dignidad, y esta es siempre bella porque supone vida. Pero a los objetos […] ¡les damos vida nosotros mismos con el uso!»

*Ilustraciones: Gerwin Schmidt*



# Ville Kokkonen: la cocina como bálsamo.

## «Cocinar es mejor que comer»

Página izquierda y siguiente doble página: Cuando está de viaje, Ville Kokkonen también sigue cocinando. Aquí está preparando una deliciosa comida en Múnich para su mujer y sus amigos tras una fructífera visita al mercado.

Al diseñador Ville Kokkonen no le gusta que la comida se prepare con prisas. El trotamundos finlandés explica por qué cocinar le conecta con la tierra.

«Mi cocina no es realmente una cocina. Se trata más bien de un taller, de un estudio. En ocasiones trabajo desde casa, y entonces me gusta sentarme en la mesa de la cocina a trastear con mis herramientas. O simplemente me quedo ahí, meditando, o me pongo a hojear mis libros de cocina mientras dejo vagar los pensamientos. Como los músicos, que leen partituras sin necesidad de tocarlas al piano. Siempre he diseñado mis viviendas partiendo de la cocina. Es la única posibilidad cuando consideras que ese es el espacio más importante de la casa.

La cocina ha de abrirse a los demás ambientes del hogar. Para mí no existen límites definidos de dónde empieza y dónde acaba, pues debe estar conectada con el resto de la vida. Siempre comienzo la jornada en la cocina; en ella reflexiono sobre mi trabajo y en ella paso los fines de semana. Y naturalmente es también el espacio en el que cocino casi cada noche con mi mujer, Florencia. Soy una persona más bien tradicional, tardar poco en la preparación no es mi prioridad. Cocinar es mejor que comer, y la calidad depende precisamente del tiempo que le dediques.

Me sienta bien trabajar con las manos: además de sentir que estoy creando algo, me ayuda a liberarme paulatinamente de todo lo que me han tenido ocupado durante el día. El estrés va desapareciendo y vuelvo a pensar con claridad. A veces prefiero trabajar yo solo en la cocina e improvisar. Comienzo a preparar un plato que conozco y lo voy transformando, por ejemplo añadiendo un nuevo aroma y experimentando.

El pescado es para mí el ingrediente más representativo de la cocina finlandesa. No es una cocina refinada o sutil, sino sencilla. Me gusta el pescado porque requiere mucho trabajo de preparación. Por desgracia se está imponiendo una cultura de supermercado que te lleva a comprar comida semipreparada que solo hay que calentar: filetes sin espinas y cortados ya en porciones, donde no tienes que hacer nada. Eso no es lo mío. Prefiero comprar el pescado entero. Me gusta separarle yo mismo la cabeza y limpiarlo con mis propias manos. Porque me recuerda de dónde procede nuestra comida. No viene del supermercado, sino de la naturaleza. También suelo ahumarlo y condimentarlo con enebro, sal y limón.

Hasta hace poco pasaba aproximadamente un tercio del año de viaje. Ahora he bajado el ritmo, pero entre semana aún me gusta salir temprano de casa. Preparo el café en una antigua máquina de expreso que Richard Sapper diseñó para Alessi en los años setenta. Me vuelven loco los utensilios de cocina y me traigo alguno prácticamente de cada viaje. Mi última adquisición es un aparato que compré en Argentina para tostar sándwiches en un fuego de gas.

En Tokio hay un barrio al que acuden los cocineros para adquirir sus utensilios. Allí es donde compro mis cuchillos. Me fascina que cada cultura tenga su forma particular de preparar la comida, y cómo eso se refleja en sus herramientas de cocina. Colecciono cerámica francesa y accesorios para cocinar verdura al vapor, y adoro mi vieja batidora suiza. Los aparatos han de ser robustos y resistentes, quiero poder utilizarlos durante muchos años. En los armarios grandes de mi cocina hay un espacio definido para cada aparato. Quizás mi cocina sea más bien un laboratorio, un lugar en el que investigo y aplico lo que voy encontrando por el mundo.

En la ventana tengo tiestos con romero, menta y salvia. El vino también desempeña un papel importante en mi cocina, especialmente el del norte de Italia. He fundado un club con unos amigos en el que hacemos catas de vinos. Nos reunimos cada vez en una casa distinta, y así nos abstraemos del trabajo.»

*Fotos:* ***Florian Böhm***

Olio
EXTRA VERGINE
di Oliva

# «Introdujo el placer de cocinar en la familia»

## Florian y Julian Aicher describen la faceta culinaria de su padre, Otl Aicher

Página izquierda: un gran verano. Otl Aicher con la cosecha de calabazas en su huerto de Rotis. Solía trocearlas inmediatamente para preparar su afamada sopa de calabaza.

Siguiente doble página: Sobremesa con amigos junto a la barbacoa del jardín.

La cocina es para cocinar. Para dotar a esta máxima de significado, el gran diseñador Otl Aicher publicó un libro precisamente con ese mismo título: ‹La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica›. Con esta obra no buscaba una gran repercusión, sino simplemente, inspirar y animar a personas con ideas y percepciones similares. Quizás por eso aún se mantiene vigente en la actualidad. Fue el manifiesto de su colaboración con Gerd Bulthaup.

Otl Aicher será recordado siempre como el creador de los icónicos diseños de las Olimpiadas de 1972 en Múnich, pero muchos de sus otros trabajos también dejaron su sello en la iconografía de la República Federal Alemana entre los años sesenta y ochenta. El recuerdo de su obra sigue presente, aunque hoy forme parte del pasado, como en el caso del banco WestLB, hayan desaparecido las empresas que pertenecieron al grupo. La serenidad de sus diseños, la sobriedad, el carácter directo y la valentía por simplificar, se recuerdan hoy en día más que la pasión con la que afrontaba los encargos. Atrás quedó también el enfoque integral que aplicaba para adentrarse en un campo y comprenderlo en profundidad a fin de transformarlo, de modo que pudiera convertirse en una expresión de progreso social.

Cuando Gerd Bulthaup cuenta cómo contactó con Otl Aicher –en la época de los fundadores de lo que ahora es tradición en bulthaup–, su voz deja traslucir el placer que le produjo aquella experiencia reveladora. «Otl Aicher me preguntó si sabía cocinar. Cuando respondí que no, me encargó aprender a cocinar antes de intentar cambiar la cocina».

Pero ¿cómo abordaba el propio Aicher el acto de cocinar y qué concepción tenía de su propia cocina? En los libros que tratan sobre él y su molino reconvertido de Rotis, en la región alemana de Algovia –como por ejemplo la biografía de Eva Moser o el volumen 'In Rotis', creado por sus amigos, a su vez frecuentes huéspedes de Aicher–, las viejas fotografías en blanco y negro reflejan un bucólico entorno de trabajo en el que los clientes se convertían en amigos y los arquitectos casi en parientes. Vemos a Otl Aicher en su huerto, abrumado por una gigantesca cosecha de calabazas; en un pabellón al aire libre, rodeado de numerosos invitados y preparando la comida en su gran barbacoa; o bajo la bóveda bohemia de lo que en su momento fue el establo. El acogedor y placentero ambiente de las tertulias de sobremesa queda retratado en las imágenes. En la casa de Aicher se organizaban encuentros que recordaban a los simposios de la antigua Grecia: una forma desenfadada de intercambio de conocimiento que incluía un banquete para el disfrute de todos los presentes.

Llamada telefónica a Rotis: en el mismo lugar donde Aicher dirigió su estudio de diseño gráfico y residió con su familia viven ahora sus dos hijos, Julian y Florian, junto con sus respectivas familias. Ambos son testigos directos de aquella época.

«Sí, a nuestro padre le gustaban las celebraciones», cuenta Julian Aicher. «Era un cocinero apasionado y cada vez lo hacía mejor: introdujo el placer de cocinar en la familia. La suya no era una cocina de autor, como la que se ve hoy en día en televisión, sino muy sencilla y arraigada a la tierra».

No obstante, el perfeccionismo que Aicher aplicaba en su trabajo no lo abandonaba a la hora de cocinar. Las patatas para la ensalada, por ejemplo, debían cortarse tan finas que uno podía literalmente leer el periódico a través de ellas. Además siempre tenía alguien a su lado para lavar y secar los cuencos y las sartenes inmediatamente después de su uso, de modo que la cocina quedaba perfectamente ordenada en el momento de servir la comida.

«A mi madre el rol de ama de casa no le causaba especial placer», recuerda Julian. «Estaba muy ocupada con su cargo de directora en la Universidad, atendía a los docentes y a los invitados también después de las sesiones y se iba con ellos a almorzar. No le gustaba cocinar. Cuando llegaba a casa por la noche y decía 'Está bien, voy a prepararte unos huevos fritos', era todo un detalle. Los niños colaborábamos en las tareas de la casa: para ello contábamos con un reloj construido con dos cartones que indicaba a quién le tocaba fregar los platos cada semana y quién era responsable de las demás obligaciones. Mi

El diseñador cortando una calabaza en su terraza. — La construcción del estudio en Rotis. — La barbacoa cubierta del jardín.

Página derecha: Otl Aicher recolectando hierbas aromáticas en su huerto. — Almuerzo de trabajo.

Doble página siguiente: En la cocina de Inge Aicher-Scholl. — Otl Aicher y sus invitados se reúnen bajo la bóveda de la 'rotis-serie'. — Concluida la faena: Otl Aicher con delantal en una de las frecuentes cenas en compañía. — Disfrutando de su cigarro en la sobremesa.

madre elaboró un plan de comidas. Gestionaba y resolvía las tareas domésticas con eficiencia, aunque mi padre las eludía con bastante frecuencia. Más adelante ella desarrolló algunas especialidades culinarias como su célebre sopa de ortigas».

Los sábados por la noche Otl Aicher preparaba su plato favorito: carne asada con ‹Knöpfle›, el nombre local de los ‹Spätzle› (un tipo de pasta del sur de Alemania), que el diseñador modelaba personalmente con el cuchillo. Los cuchillos se guardaban en un soporte para cuchillos bulthaup, y la mujer de Julian, Christine, conserva con orgullo la colección de cuchillos heredada.

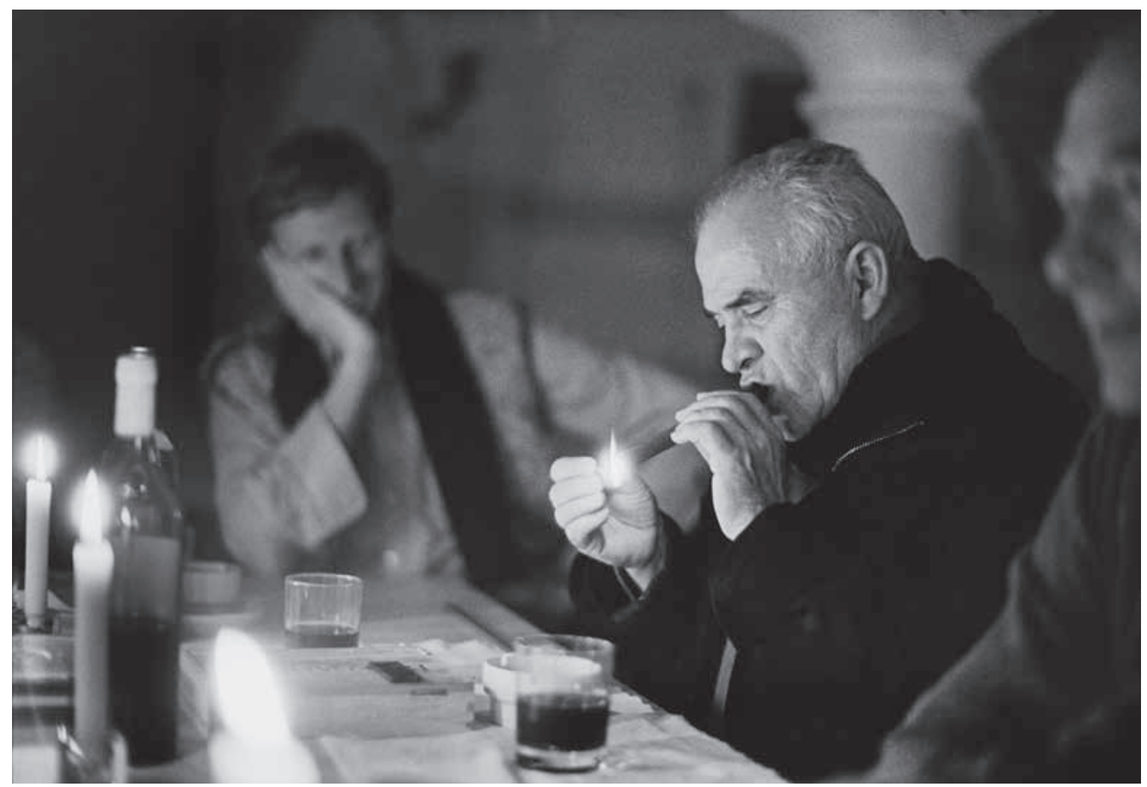
Los domingos iban a misa, aunque no siempre, y para desayunar había ‹aischa›, un plato que Aicher descubrió en un viaje por el desierto argelino: «una especie de huevos revueltos con tomate y cebolla condimentados con especias magrebíes –explica Julian– que devorábamos con fruición».

Las comidas diarias resultaban en ocasiones algo difíciles de sobrellevar para los niños. «Cuando mi padre se enfrascaba en un asunto, era capaz de no decir ni una palabra en la mesa durante catorce días. Una empleada del hogar que comía a menudo con nosotros me contó después que había tal silencio en la mesa que podía oír cómo tragaba su propia comida. Era más agradable cuando teníamos invitados, mi padre charlaba con ellos y contaba muchas cosas».

En el estudio se aprovechaba cualquier ocasión de celebración, recuerda Hans Neudecker, un diseñador gráfico que trabajó a menudo para Aicher. Durante un tiempo se instauró la ‹cerveza a las cuatro› las tardes de los jueves, que se tomaba en el antiguo establo de Rotis. El 1 de mayo se colocaba el árbol de mayo (tradición centroeuropea), en noviembre se invitaba a los amigos arquitectos a celebrar el día de San Martín degustando el tradicional ganso, y a la primera nieve del año se le saludaba siempre con una copa de champán. Los festejos se acompañaban de vino: «blanco y tinto, a veces en cantidades generosas», apunta Julian. «El vino procedía de la región de Heilbronn y de un viñedo cerca de Schaffhausen para el que mi padre había diseñado las etiquetas: le pagaron en especies».

En sus últimos años de vida, el huerto adquirió cada vez más importancia para Otl Aicher. Estaba formado por matas altas y no había que agacharse para la cosecha. A cambio, regarlas suponía un mayor esfuerzo, ya que había que levantar la regadera. «En otoño recolectábamos calabazas, y mi padre no dejaba de preparar sopa hasta que se terminaban –recuerda Julian–. Y eso que a veces teníamos realmente muchas calabazas. Se cocinaban y se congelaban. Años después de su muerte aún quedaba sopa de calabaza que mi padre había preparado para nosotros en los años de buenas cosechas».

*Texto:* **Anne Urbauer;** *Fotos: pág. 40–44* **Hans Neudecker;** *pág. 45/pág. 46 arriba* **Karsten de Riese;** *pág. 46 abajo/pág. 47 arriba* **Timm Rautert, cortesía de la galería Parrotta;** *pág. 47 abajo* **Frieder Blickle**



# Más información
## Biografías, nota legal

### Biografías

**Otl Aicher**
es, junto a su mujer Inge Aicher-Scholl y Max Bill, uno de los fundadores de la Escuela Superior de Diseño de Ulm, con la que ejerció una notable influencia en el diseño alemán de la época de la posguerra. Nacido en 1922 en Ulm con el nombre de Otto Aicher, fue asimismo un precursor del diseño corporativo, como evidencia su trabajo para Lufthansa, ZDF y bulthaup. Además será recordado siempre por el sistema de pictogramas que desarrolló para los Juegos Olímpicos de Múnich de 1972. Hasta su fallecimiento en 1991 trabajó en el estudio de diseño fundado por él mismo en Rotis, Algovia. Para este número hemos preguntado a los hijos de Aicher cómo se cocinaba y se celebraba en Rotis.

**Tyler Hays**
es el fundador del showroom BDDW en Soho, Nueva York. Nacido en Oregón, se formó en una escuela de arte y con 25 años se mudó a Nueva York con la intención de vivir como pintor y artista. En su lugar perfeccionó sus excepcionales capacidades artesanales y estéticas y desarrolló un estilo propio que fusiona con naturalidad tradición y modernidad, kitsch y vanguardismo. En Pensilvania confecciona muebles y vajilla y, a través de BBDW –cuyo nombre surgió a partir de un error de lectura–, provee a una clientela de célebres diseñadores y estrellas de rock. En este número Doris Chevron investiga las cualidades distintivas del estilo de Hays.

**Ville Kokkonen**
es Director de Diseño del fabricante de mobiliario finlandés Artek, cofundado por Alvar Aalto y su mujer en 1935. Para este sello ha diseñado por ejemplo una lámpara de mesa llamada Bright Light 1 que seduce a todo el que la ve por su claridad, su elegancia y por el efecto beneficioso de su luz sobre el estado de ánimo.

**Dan Lerner**
vive como cocinero y columnista gastronómico en Tel Aviv, donde ha dirigido la escuela de cocina de la bulthaup Culinary Academy siguiendo las bases sentadas por su madre, Dalia Penn-Lerner. En los años setenta Dalia introdujo la alta cocina internacional en la sociedad israelí combinando recetas sencillas y familiares con experiencias de sabor singulares. Gracias a su relación con algunos de los mejores chefs del mundo, consiguió promocionar a jóvenes talentos de la cocina. En este número Dan Lerner rememora la tradición fundada por su madre en Israel y nos cuenta cómo desea continuarla.

**Johann Paintmeier**
es el especialista en maderas de bulthaup y responsable de la selección y procesamiento de las que se emplean para los chapados de los frontales. Obtuvo el título de maestro carpintero en la Escuela de Traunstein en 1993. Trabajó en una pequeña carpintería con tres empleados hasta que se incorporó a bulthaup en 1995. Además es propietario de un bosque mixto –con árboles de hoja caduca y perenne–, que quiere devolver a su estado original con variedades locales. En este número, el escritor muniqués David Baum lo ha entrevistado para conocer los fundamentos de su trabajo.

**Kai Rosenstein**
se formó como diseñador en Darmstadt, Manchester y en la Escuela Superior de Arte de Zúrich y es profesor en la Escuela Superior de Ciencias Aplicadas de Darmstadt en la disciplina de Diseño. Partiendo de su enfoque de diseño responsable o ‹concerned design›, realiza un análisis crítico de la dependencia social del diseño actual y de los correspondientes procesos de diseño en el marco de la sostenibilidad y la sociedad de la experiencia. Destaca en este sentido su visión de la semiótica de los productos, que resume en un ensayo elaborado para este número.


### Créditos

Edición y copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Alemania
Tel. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0)8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Redacción: Anne Urbauer
Diseño: Gerwin Schmidt
Litografía/Maquetación:
Benkler Reprotechnik GmbH



Reservados todos los derechos.
Solo se permite la reproducción de artículos previa autorización escrita de bulthaup y con mención expresa de la fuente.

www.bulthaup.com

bulthaup