

Kochen als Gesamtkunstwerk: Die Bloggerin mit einer Vorliebe für gesundes Essen in ihrem neuen Kochstudio in Zürich.



Was Nadia Damaso in der Küche anfasst, wird zu einem kulinarischen Gesamtkunstwerk: Bunt und abwechslungsreich, präsentiert auf mattem

Untergrund, verziert mit Beeren, Nüssen, hier und da ein paar Saucenklecksen. Ihr erstes Kochbuch «Eat Better Not Less» wurde denn auch auf Anhieb zum Bestseller. Nach ihrem zweiten Kochbuch beschloss die junge Engadiner Bloggerin, dass es an der Zeit für ein eigenes Kochstudio sei – einen Ort, an dem sie mit Lebensmitteln so innovativ umgehen kann, wie sie möchte. Im Raum Zürich fand sie schliesslich die passende Location.

Unterstützung bei der Umsetzung ihrer Ideen lieferte Fabian Hodel, CEO bei ipunkt GmbH Planung & Werkstätten. Stundenlang steckten die beiden Kreativen die Köpfe zusammen, um die klaren Vorstellungen Damasos Realität werden zu lassen – das dauerte manchmal auch bis zu sieben Stunden am Stück, in denen die beiden diskutierten, entwarfen und ausprobierten. «Die Küche sollte irgendwo meine Persönlichkeit widerspiegeln. Ich mag es gerne schlicht und einfach, aber auch qualitativ hochwertig und natürlich», so die junge Köchin. «Der Input und Anteil von Nadia war gross, was für mich eine tolle Art der Zusammenarbeit war», fügt Hodel bei. Die Farbe Weiss ist ein Markenzeichen von Nadia Damaso, so war rasch

klar, dass sie sich auch ihre Kochumgebung in strahlendem Weiss wünschte. Schnell fiel die Entscheidung auf eine weisse Beton-Küche von dade design. Die Schönheit des Naturmaterials zeigt sich unter anderem in seiner Haptik und Alterung. «Beton lebt mit, was bei Kunststoff nicht der Fall ist», weiss Hodel. Zusätzlich punkten die Betonmöbel von dade design mit edler Verarbeitung und einer geradlinigen Gestaltung. Dabei ist jedes Exemplar ein Unikat, da jedes Objekt einzeln mit viel Herzblut und in Schweizer Präzisionsarbeit handgefertigt wird.

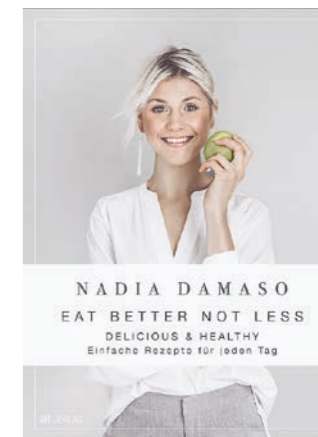
Formvollendete Natur

Akzente zu der dade-Küche aus widerstandsfähigem ROC Hochleistungsbeton setzen dunkle Holzelemente aus Eichen-Altholz. Etwa bei der Umrahmung der Kochgeräte, welche alle aus der «Serie 400» von Gaggenau stammen. «Wir haben uns bewusst auf echte Materialien fokussiert und unter anderem mit über 200-jährigem Altholz gearbeitet», so Hodel. Das dunkle Holz sorgt für Wärme und schafft Geborgenheit im ansonsten hell wirkenden Studio.

Die Verwendung natürlicher Materialien widerspiegelt auch Nadia Damasos Zugang zum Kochen. «Inspiration für meine Rezepte finde ich in der Natur, in den Farben, Formen, Strukturen, Gerüchen, dem Wetter und der Energie in der Luft.» In ih-

rem neuen Küchenstudio kann die junge Bloggerin nun ihren kreativen Ideen freien Lauf lassen. Ihr drittes Kochbuch, welches kürzlich erschienen ist, entstand komplett in und um ihr neues Studio.

www.ipunkt.ch
www.dade-design.com
www.gaggenau.ch



Druckfrisch: *Nadia Damaso Eat better not less, deliciously & healthy, Einfache Rezepte für jeden Tag, AT Verlag ISBN 978-3-03902-079-9*

Naturtalent

Wie auch für ihre Gerichte setzte *Nadia Damaso* bei der Gestaltung ihres neuen Kochstudios auf natürliche Zutaten wie Beton, Eichenholz und viel Licht. Redaktion: Stefanie Solèr



Erfolgsrezept: Bei der Wahl der Küchengeräte wurde vollumfänglich auf die «Serie 400» von Gaggenau gesetzt.

Fotos: Gaggenau/Alexander Strubler



Pure Schönheit: Die schneeweisse Küche von dade design versprüht Leichtigkeit und gleichzeitige Eleganz.