

Sommer 2023
CHF 15.—

ELINA
SWITOLINA.
ENZO
ENEA.
MATTEO
THUN.
RASMUS
MUNK.
ROY
EMERSON.
MOTTEL
KOTZBECK.
HEIKO
NIEDER.
DAVID
HARTWIG.



CAMINADA

TANJA GRANDITS &
ANDREAS CAMINADA

Weggefährten

1
23



Matteo Thun statt Ego

156-157



— Eco

Interview: Daniela Fabian Fotografie: Federico Ciamei

Aus Thuns Feder stammen Ikonen wie die Essig-Öl-Menage für Alessi (links). Matteo Thun skizziert sein Herzensprojekt, einen «Mini-Tempel» aus Holz. Zur Kontemplation gedacht, errichtet an einem geheimen Ort in Tirol.



Gewisse Architekten setzen sich mit ihren Entwürfen Denkmäler. Dann gibt es Matteo Thun, der denkt und malt. Wie baue ich nachhaltig, ohne zu schaden? Der Tiroler über seine Arbeit, die hoffen lässt.

Er gewann unzählige Preise: Vom The Good Design und Iconic Design Award bis zum Wallpaper Award schmücken die prestigeträchtigsten Auszeichnungen, welche die Branche zu vergeben hat, Matteo Thuns Schaffen. Von China, Kanada, Deutschland bis Venedig entstehen aus der Feder des bald 71-jährigen Südtiroler Architekten Gebäude von höchster Strahlkraft, aber mit minimalem Fussabdruck. Sein Studio mit Hauptsitz in Mailand und einer Dépendence in München beschäftigt rund hundert Mitarbeitende weltweit. Matteo Thuns Designobjekte für den Alltag, von der Brille über Gabeln, Türgriffe bis zur Porzellantoilette, finden sich in unzähligen Haushalten. Nur kennen die wenigsten Besitzer den Erfinder dahinter. Schon Honoré de Balzac wusste: «Ruhm ist ein Gift, das der Mensch nur in kleinen Dosen verträgt.» Matteo Thun weiss das auch: Seine Allergie gegen Glanz und Glorie ist von beeindruckender Konsequenz.

Höchste Zeit also, den bescheidenen Südtiroler ein wenig zu ehren.

Herr Thun, die FAZ betitelt Sie als berühmtesten No-Name der Branche. Kann sein, das ist ein sehr schönes Kompliment.

Sie firmieren Ihre Projekte und Produkte nicht mehr mit Ihrem Namen, warum nicht?

Die Ära der Star-Architekten ist vorbei. Mir geht es um die Ecology und Economy, nicht ums Ego. Eco statt Ego. Das ist keine Floskel, sondern absolut ernst gemeint.

Erzählen Sie doch bitte ein wenig über Ihre Architektur und wie Sie arbeiten.

Es ist ganz einfach: Ich stehe in der Mailänder Tradition. Das heisst, Architektur, Innenarchitektur und Einrichtung stammen komplett aus einer Hand. Wenn etwas fertig ist, kann man niemand anderem die Schuld geben als sich selbst, wenn man es verbockt hat (lacht). Ich baue so einfach wie möglich. Unser Leben wird von Jahr zu Jahr kom-

plizierter. In meinem Beruf steht die Schönheit der Ökonomie im Vordergrund. Architekten sind eingekesselt zwischen gesetzlichen und ökonomischen Vorgaben, der Raum dazwischen ist unser Geschäft.

Und genau dieser Raum wird immer enger?

Das ist so, aber dafür auch immer spannender. In den letzten Jahren haben wir zwei Dinge besonders erkannt. Erstens: Bevor man ein Projekt beginnt, muss geklärt werden, mit welcher Energie ein Gebäude betrieben wird. Zweitens: Muss ich etwas Neues bauen, oder kann ich ein altes Gebäude transformieren? Dabei die Kunst- und Architekturgeschichte mit einzubeziehen, ist das spannendste Thema, das sich für Architekten in den nächsten Jahren stellt. Wir sollten Schluss machen mit Neubauten.

Nachhaltig zu bauen hat bei Ihnen oberste Priorität.

1990 fingen wir mit einem modularen Fertighaussystem namens O Sole Mio



«Wir sollten Schluss machen mit Neubauten und stattdessen alte Gebäude transformieren» Matteo Thun



Typisch Mailänder
Hinterhof-Charme:
Matteo Thuns
Architekturstudio
befindet sich im
trendigen Brera-Vier-
tel. Unter seiner
Aufsicht entwerfen
etwa hundert
Mitarbeitende alles –
von der Vase bis
zum Hotel – komplett
aus Holz.

an. Zwischen 1990 und 2005 war es das meistkopierte vorgefertigte Haus-system aus Holz und Glas. Seitdem entstehen unsere Gebäude primär aus Holz. Die Produktion von Beton ist inakzeptabel. Beton braucht Stahl, und Stahl rostet. Ausserdem hat er, weil er kaputtgeht, eine miserable Patina. Ein Holzstadel in den Alpen ist nach zwei-, dreihundert Jahren noch schöner als heute. Das Anbrennen der Baumstämme garantiert die Schliessung der Poren. Damit kann Holz mehrere Jahrhunderte überdauern. Eine Technik, die bereits die alten Ägypter kannten. Wir haben für uns selbst ein Zertifikat entwickelt, das die «drei Zeros» garantiert. Danach richten sich alle unsere Projekte: null Kilometer, null CO₂, null Abfall beim Abbruch des Gebäudes.

Ihr Studio ist führend bei der Umsetzung von ökologischen Ideen, sehr stark sind Sie im Hotelbau engagiert. Wir bauten in den letzten dreissig Jahren über achtzig Hotels. Momen-

Meilensteine in Matteo Thuns Schaffen: Von den Anfängen bis heute

1



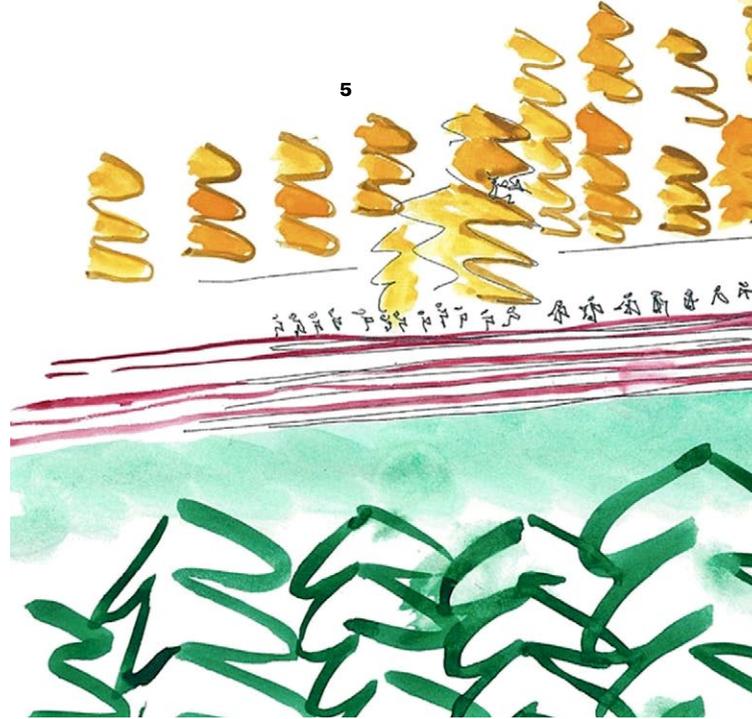
4



2



5



3



6



Fotos: Federico Ciamei (1), Matteo Thun (2), Aldo Ballo (1), Andrea Garuti (1), zVg (2), Walter Pfeiffer / ProLitteris (1), Azimut (1), Doriano Ciardo (1), Piero Simonetta (1)

7



8



9



10



11



1 & 2 Seine Visionen malt Matteo Thun erst als Aquarell, bevor sie real überzeugen: das Bürgenstock Waldhotel. **3 Wer hats erfunden?** Die Illy-Espressotasse von 1990 wurde weltberühmt, bis heute gestalteten 520 Künstler limitierte Editionen dazu. **4 1980/81 gründete Matteo** mit Lehrer und Idol Ettore Sottsass die Memphis-Bewegung, mit wirren Formen und leuchtenden Farben als ihr Stilverkmal. **5 & 6 Das Designhotel Vigilius Mountain Resort** in Südtirol erreicht man nur per Seilbahn. 2003 eröffnet, ist es eines der ersten Hotels Italiens mit Klima-

haus-A-Zertifizierung. **7 Neuerscheinung** Der Bildband «In the Summer of 2009» ist eine bezaubernde Hommage von Susanne Thun an ihren Mann. Fotograf: Walter Pfeiffer. **8 Eco-Freundlichkeit für Azimut** Superjachten, designt mit Studiopartner Antonio Rodriguez. **9 Spitzenmedizin und Spitzenarchitektur** unter einem Dach: In Thüringen entstand das wohl schönste Spital Deutschlands, die Waldkliniken Eisenberg. **10 Frisch vom Salone 2023** Stuhl Allaperto Bistrò für Ethimo (Thun/Rodriguez). **11 Deckenleuchte Murané R** für Panzeri (Thun/Fasciana, 2022).

tan haben wir rund zwanzig Projekte gleichzeitig in Arbeit. Darunter The Langham Hotel in Venedig. Ein unglaublich schönes Projekt. Es liegt direkt am Wasser und hat einen fantastischen Innenhof sowie Fresken aus der Schule des venezianischen Malers Paolo Veronese.

Was fasziniert Sie besonders an der Hotellerie?

Dass es sie im klassischen Sinn nicht mehr gibt. Wir sind mitten in einem grossen Umbruch. Das klassische Hotel, wie wir es kennen, hat ausgedient. «The Julius» in Prag, das wir kürzlich eröffnet haben, ist ein Beispiel, wohin die Entwicklung geht: zu Long-Stay-Residenzen. Gäste mieten sich für längere Zeit ein. Auf der anderen Seite spüren wir, dass die

Gesundheit immer mehr an Bedeutung gewinnt und enger mit der Hotellerie zusammenarbeitet. Hotels bieten heute Rehab an.

Ist der Mensch so krank, dass er im Hotel nicht mehr einfach ausspannen und geniessen darf, sondern gesund werden muss?

Ich glaube, das ist ein Post-Corona-Effekt. Wir merken, dass wir einen Körper haben, auf den wir stärker achtgeben müssen. Das Zünglein an der Waage spielt dabei die Küche. Wenn man nicht gesund essen kann im Hotelrestaurant, wird es nicht erfolgreich. Auch hier ist das Zero-Kilometer-Prinzip entscheidend für den Erfolg.

Da ist Andreas Caminada ein Bruder im Geiste, sein Gemüse wächst bei ihm im eigenen Garten.

Andreas ist auf dem richtigen Dampfer. Das einzige Missgeschick ist, dass er Gourmet-Sterne akzeptiert.

Warum nicht? Sterne sind doch auch perfektes Marketing.

Wir haben viele internationale Auszeichnungen für unsere Produkte und Projekte bekommen, doch man muss Tag für Tag aufs Neue beweisen, was man kann.

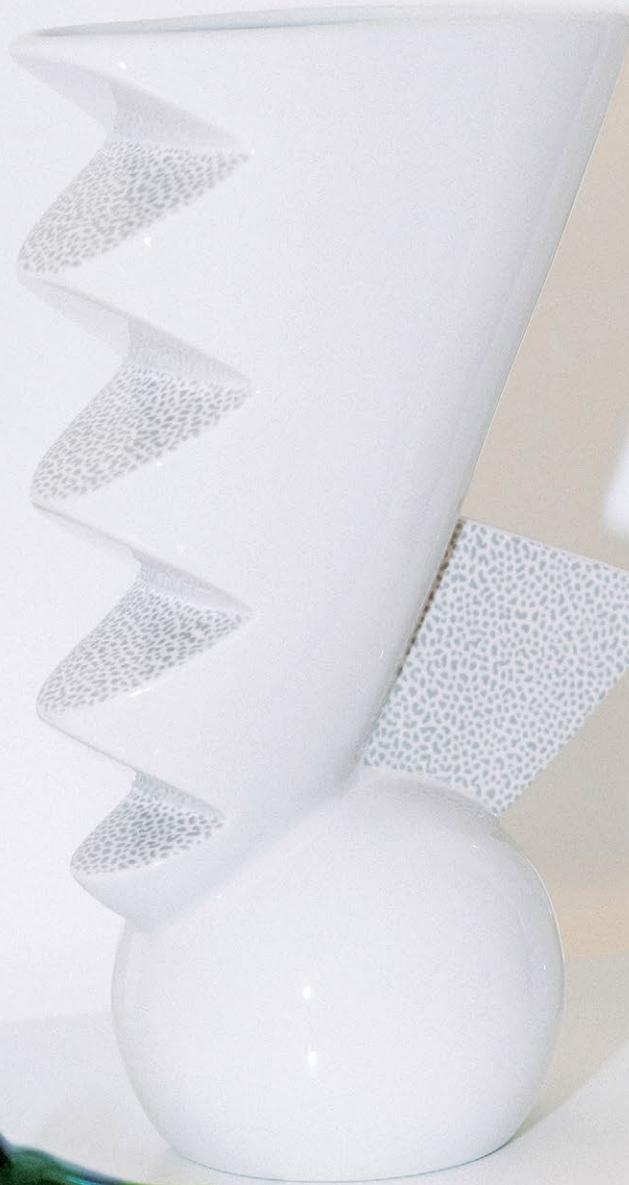
Würden Sie den Pulitzerpreis ausschlagen?

Dieses Risiko besteht nicht.

Abgesehen von den Sternen ... Haben Sie ein entspanntes Verhältnis zum Essen?

(Lacht.) Auf jeden Fall. Ich esse sehr gern gut. Wenig Fleisch, vor allem frisches Gemüse und Obst liebe ich über alles. Wenn Fleisch, dann die beste Qualität. Im «Torre di Pisa», es war das Stammlokal von Ettore Sottsass gleich hier um die Ecke, bestelle ich gern ein «fagotto». Ein Rindsstück, gefüllt mit einer Scheibe Käse und Rohschinken. Mein anderes Lieblingsrestaurant in Mailand ist die «Latteria San Marco». Dort bekommt man vermutlich die beste Küche der Welt. Die Starköche Italiens kommen anonym her. Der Koch Arturo Maggi ist 83. Gut möglich, dass er jeden Monat aufhört. Seine Frau Maria bedient, sie kennt Gott und die Welt. Es gibt sieben Tische, aber man kann nicht reservieren. Entweder muss man mittags um zwölf oder abends um sieben anstehen, um einen Tisch zu bekommen. Glücklicherweise ist die Latteria gleich hier in der Nähe meines Stu-





Die Memphis-Bewegung der 1980er schuf Objekte wie Vasen von bizarrer Originalität. Die Vögel aus handgefertigtem Murano-Glas entstanden 2015.

dios, auch ich warte höflich draussen vor der Tür, bis Arturo selber fertig gegessen hat und öffnet.

Karim Rashid sagt, «gutes Design ist so wenig Design wie möglich».

Das gilt auch für die Quantität. Wir brauchen keine neuen Stühle. Wir in Europa haben eine Überdosis von allem, ob das Kleider, Nahrung oder Designobjekte sind.

Sie setzen auf die junge Generation, die einen Überdruss vom Überfluss habe. Was macht Sie so sicher?

Die Jungen wollen kein Auto mehr besitzen, sie mieten eines, wens gar nicht anders geht. Das ist eines der Symptome, die mich positiv stimmen. Der Gewinner ist das Fahrrad. Wir sind rund hundert Leute im Büro, davon sind mit Sicherheit heute neunzig mit dem Fahrrad angeradelt.

Sie auch?

Seit vierzig Jahren jeden Tag. Ich besitze kein Auto.

Ihre Kindheit in Tirol habe Sie sehr geprägt, gründet dort Ihre Liebe zur Einfachheit?

Es gab keinen Luxus, und es war gerade deswegen so schön. Es gab auch keine Ablenkung. Ich besass nie Spielzeug, dafür hatten wir kein Geld. Aus Ton formte ich Schildkröten in der hohlen Hand, die waren am einfachsten: Kopf, Beine, Schwanz. Mit sieben kamen Pferde dazu, was viel schwieriger war, weil die auf vier Beinen standen. So erfand ich meine eigenen Spielsachen. Mit Holzklötzchen baute ich fantasievolle Häuser. Das kann man beim römischen Philosophen und Schriftsteller Seneca studieren: «Wie viel Luxus braucht der Mensch?» Auch sein Buch über Gelassenheit sollte man lesen.

Ihre Familie ist von adliger Herkunft, eigentlich heissen Sie Mathäus Antonius Maria Graf von Thun und Hohenstein ...

... auch darüber spreche ich nicht. Das ist dasselbe wie Awards und Gourmet-Sterne. Damit will ich nichts zu tun haben.

Ihre Heimat, die Dolomiten, seien die schönsten Berge der Welt. Zu

Hause sind Sie aber unter anderem im Oberengadin.

Dabei bleibe ich. Die Dolomiten bestehen aus versteinerten Korallenriffen, der Dolomit glüht bei Sonnenuntergang, er reflektiert das Licht. Traumhaft! Der Corvatsch beispielsweise schluckt das Licht. Im Engadin gibt es wundervolle Kraftorte: Über dem Hotel Castell in Zuoz etwa, dort wurden sogenannte Schachbrettsteine aus der Steinzeit gefunden. Ein weiterer befindet sich am Hügel hinter der Kirche San Gian in Celerrina und noch einer bei der Halbinsel Chastè beim Nietzsche-Stein. Dort gehe ich wahnsinnig gern hin.

Und was fühlen Sie, wenn Sie dort vor Ort sind?

Einen klaren Kopf. Das ist ja nicht immer so (lacht). Es ist auch das Wasser im Untergrund des Oberengadins, nicht nur die Seen hier, das Kraft und Energie generiert.

Ihre Söhne beschäftigen sich beide mit Kunst. Der eine führt in London eine Galerie, und der andere ist



«Meine Kindheit war so schön, weil es keinen Luxus gab und auch keine Ablenkung» Matteo Thun



Matteo Thun ganz bei sich: Der Linkshänder bringt neue Ideen noch immer zuerst mit Stift und Pinsel zu Papier. «No compromise» ist nur einer der vielen aussagekräftigen Sprüche an seiner Bürowand im Mailänder Studio.

Künstler. Hätten Sie sich gewünscht, dass sie Ihr Studio eines Tages übernehmen?

Nein, und das ist auch gut so, weil sie nicht an einem Übervater-Syndrom leiden müssen, sondern ihren eigenen Weg gehen dürfen.

Ihre Eltern besaßen eine Keramikmanufaktur in Bozen. Deren Kreationen befinden sich am anderen Ende Ihres eigenen Design-Verständnisses, wenn ich das mal so salopp sagen darf?

Das Geschäft hat meine Mutter begonnen, sie kreierte den sogenannten Bozener Engel. Heute führt mein Bruder das Unternehmen. Angeblich diente er oder ich als Vorlage für den pausbackigen Geschenkartikel. Wir waren zwei ganz dicke Babys. Der «Angioletto Thun» spricht viele Menschen extrem stark an.

Dann macht also nicht nur reduziertes Design, sondern auch Kitsch glücklich?

Unbedingt. Ich selbst habe einfach nie einen Engel gehabt.