



DAVOS, SCHWEIZ

Réduit au Maximum

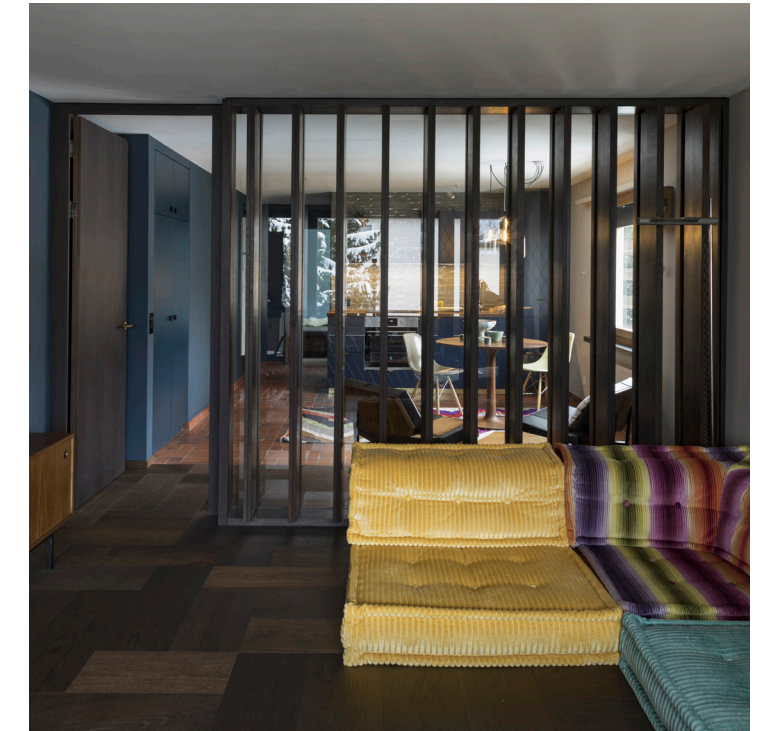
Naomi Hajnos

Davos ist nicht nur der noble Schweizer Skiort mit urigen Chalets, er besteht auch aus vielen Wohnblöcken aus der Nachkriegszeit mit relativ tristem Äußeren und kleinen Apartments. Die Architektin Naomi Hajnos wurde beauftragt, einen schlauchförmige 1950er-Jahre-Wohnung zum modernen Hideaway umzugestalten. Dabei sollte das „auf ein Maximum reduzierte“ Interieur den Bestand authentisch und zeitgemäß interpretieren. Der originale Klinkerboden im Eingangsbereich wurde beispielsweise belassen, aber weil er nicht mehr zu beziehen war, musste die Architektin für die Weiterführung umdenken und zu einem Klötzchenparkett greifen, das ein ähnliches Farbmuster wie die Steine hat. Es ist dunkel und sehr behaglich — und so fühlt man sich hier nach wenigen Minuten wie in einem wohligen Kokon geborgen.

Die schlauchförmige Wohnung öffnet sich nur mit dem Panoramafenster vor dem Balkon in einer großen Geste zum Licht. Das hier befindliche Zimmer erfüllt eine Doppelfunktion als Wohn-

zimmer und Schlafzimmer. Wäre es mit Wand zur Küche hin abgetrennt worden, so wäre der Mitteltrakt auf Dauer zu dunkel gewesen. Die Lösung fanden Architektin und Bauherrschaft in einer Glaswand mit sehr leicht zu bewegenden Holzlamellen.

Am Tag stehen die Holzelemente meist offen, sodass man vom Küchentisch aus durch das Wohnzimmer aufs Bergpanorama schauen kann, abends kehrt bei geschlossenen Lamellen eine intimere Stimmung ein. Deshalb gestaltete die Architektin die Küche mit dekorativen Möbelfronten und einer Loungeecke als privaten Bereich mit besonderen Wohlgefühlqualitäten aus. Die Farbe der Einbaueinheit ist an das dunkle Anthrazitblau der Wände angepasst. Die Fliesen des Arbeitsbereichs sind beige, mit einer Krakelée-Oberfläche, die genau wie der Sisalteppich im rückwärtigen Hauptschlafzimmer eine zurückhaltende aber stilvolle Hommage an die Fifties ist.



Größe Wohnung — 50 m²
Jahr der Fertigstellung — 2018
Fotografie — Marc Wetli



152



Empfehlung von Naomi Hajnos:

Bunter Salat

500 g Kirschtomaten
100 g Sauerteig- oder Weißbrot-
scheiben, getoastet
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
500 g Plattpfirsiche
1 Avocado
1 Frühlingszwiebel, feingeschnitten
250 g Mini-Mozzarellakugeln
100 g Babyspinat
50 g Rucola
20 g Basilikumblätter (ca. 1 Bund)
10 g Minzblätter
10 g Sauerampfer

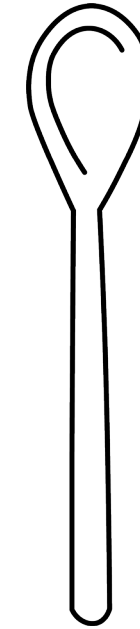
Für das Dressing:

6 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone
2 TL Honig

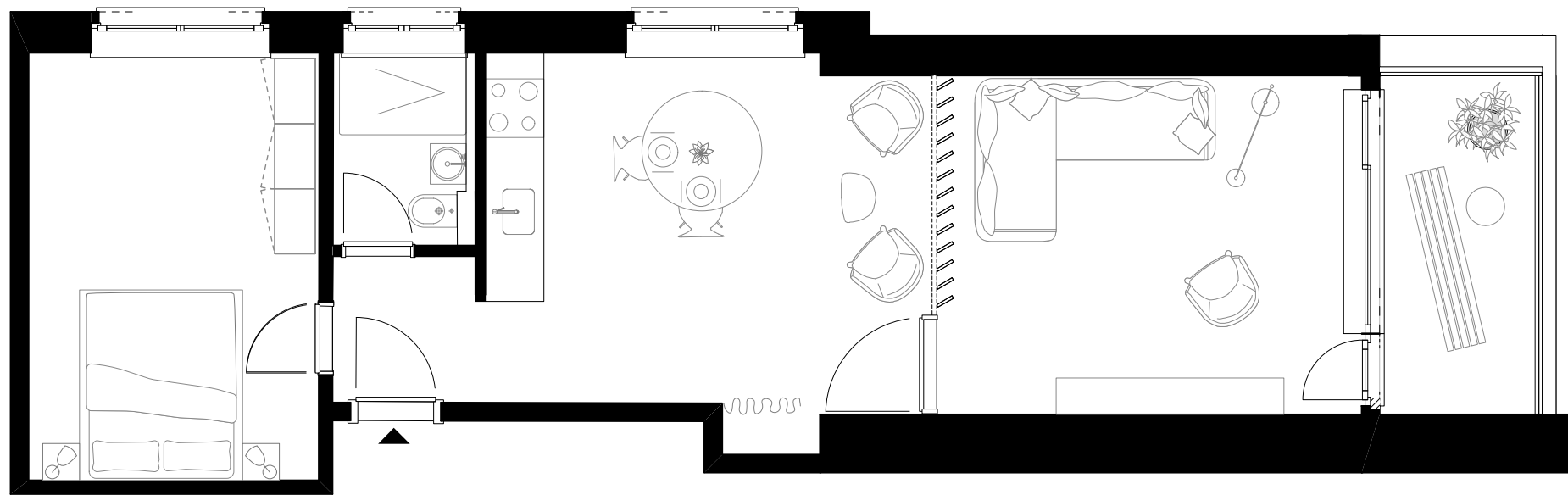
Brot mit halbiertem Knoblauch einreiben
und in mundgerecht Stücke reißen,
anschließend in etwas Öl anrösten.

Die Pfirsiche achteln. Avocado halbie-
ren und in schmale Spalten schneide-
n. Spinat, Rucola, Kräuter und Frühlings-
zwiebel in einer mit Knoblauch aus-
geriebenen Servierschale behutsam
vermengen. Tomaten, Pfirsiche, Avoca-
do, Mozzarella und Röstbrot darauf
verteilen.

Für das Dressing die Zutaten mit Zu-
taten mit Salz und Pfeffer verquirlen.
Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer
sofort servieren.



153



[Grundriss]

