

DER SHOWROOM ZU HAUSE

Zu Besuch beim Unternehmer und Hobbykoch Walter Alberti

FOTOS: ALESSANDRA LEIMER



Rechts ziehen Salzwasserfische aller Farben elegant ihre Bahnen in einem langen Aquarium, und am Ende des Eingangsbereichs sticht ein Kubus aus hellem, marmoriertem Stein ins Auge: Wer Walter Albertis Heim betritt, weiss gar nicht, wohin er zuerst schauen soll. Das scheinbare Heiligtum entpuppt sich als profane Gästegarderobe, deren Wände und Türen aus Naturstein hinterleuchtet sind. Ihre Türen lassen sich auf Knopfdruck öffnen und geben den Blick auf einen Leuchter frei, der heller als ein Swarovski-Collier funkelt. An einem schönen Tag glitzert nur

der Zürichsee noch mehr, auf den man vom riesigen Wohnzimmer aus blickt.

Ein wenig dunkler, aber nicht weniger attraktiv ist auf der Bergseite ein Weinkeller angelegt, der sich U-förmig um den Garderobenkubus legt und die rund 1500 Flaschen Wein des Sammlers adäquat präsentiert, durchwegs edle Tropfen.

Weinkeller als Attraktion

Walter Alberti sagt, der hochwertige Weinkeller, der direkt mit der Wohnung verbunden ist, sei eigentlich aus der Not entstanden. «Als ich diese Wohnung kaufte, war sie ein bisschen phantasielos im Grundriss,

sie hatte vergleichsweise wenig Wohnfläche, aber einen grossen Keller. Ich habe mir schon immer gewünscht, den schönen Wein auch zeigen zu können, gerade wenn man Gäste hat.»

Gäste empfängt der Hausherr und Unternehmer Walter Alberti, der einst mit dem Import von Küchenabdeckungen den Grundstein für seine Firma Real-Stein gelegt hat, ein- bis zweimal die Woche. Geschäftspartnern oder Kunden zeigt er in seiner Wohnung – die auch als Showroom für seine Firma durchgehen könnte – die schier unendlichen Anwendungsmöglichkeiten von Naturstein im Innenbereich.

Für seine Gäste, und nur für die, wird auch die wunderschöne, handbetriebene Berkel-Schneidmaschine in Betrieb gesetzt. Die «Salumi», die Wurstwaren und den Schinken, wie auch die «Costata Fiorentina» kaufe er immer in Italien, wohin Alberti geschäftlich regelmässig reist. Er steht – wie heute Abend, wo er einen Besuch erwartet – immer selbst in der Küche und kocht traditionell italienisch und einfach, «wie ich es von meiner Mamma gelernt habe».

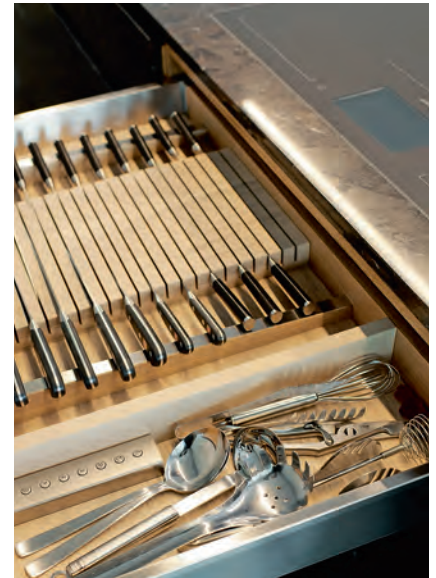
Ohne gestalterische Kompromisse

Neben der Berkel verdeckt eine hellgrau gestrichene Front die Kücheninstallationen: «Mir ist wichtig, dass alles aufgeräumt ist», sagt Alberti: «Ich wollte kein Gerät sehen, und ich will den Steamer und den Ofen auf der Höhe haben, auf der ich sie brauche, ohne gestalterische Kompromisse eingehen zu müssen.» So sind die Gaggenau-Apparate, ein Backofen, eine Mikrowelle, ein Steamer, ein Drucksteamer – «mein Lieblingsgerät» –, und zwei Wärmeschubladen hinter einer grau lackierten Holztür verborgen, die sich nach dem Öffnen zwischen die einzelnen Elemente schieben lässt. Der Kühlschrank, ebenfalls von Gaggenau, verrät den Geniesser im Hobbykoch: Er ist mit 90 Zentimetern eineinhalbmal so breit wie Schweizer Normgeräte.

*Eine «simple Küche»
aber viel
Aufwand für Details.*

Gar nicht der Norm entspricht auch der Küchenkorpus, der – wie könnte es anders sein? – mit Naturstein verkleidet ist. Mit «Breccia Imperiale» aus Brasilien, wie er auch in der ganzen Wohnung am Boden verlegt wurde. Während der Boden matt ist, wurde der Korpus poliert und imprägniert. Dadurch sei dieser gar nicht heikel, auch nicht anfällig auf Säuren, sagt der Experte. Der zwei Zentimeter dicke Stein – bei den Schubladen ist die Front sogar nur sechs Millimeter dünn – wurde verklebt, und die Stirnseiten sind auf Gehrung geschnitten, damit der massive, monolithische Eindruck entsteht. «Es ist eine sehr simple Küche», kokettiert Alberti und fügt wenig später hinzu: «Aber im Detail liegt der Hund begraben: Aufwendig und zeitintensiv sind solche Massanfertigungen schon.»

Auch das Waschbecken entwickelt sich anscheinend nahtlos aus der Oberfläche und ist aus Stein. Wie überall im Haus sind auch hier Dornbracht-Armaturen angebracht. Deren klare Ästhetik gefalle ihm sehr, sagt Alberti, der nun den Antipasto für seine Gäste vorbereitet: einen Teller mit an der Berkel feingeschnittenem Parmaschinken, einen Teller mit dreierlei Salami und ein wenig Parmesan, dazu ein Primitivo di Manduria. «Salami muss man mit dem Messer schneiden», sagt Walter Alberti und zieht ein Japanmesser aus der massgefertigten Schublade. *Jenny Keller*



Die Küche ist sorgfältig geplant und mit edlen Gerätschaften klug eingerichtet.



Fachmann für
Naturstein

Walter Alberti ist Gründer und heutiger VR-Präsident der Real-Stein AG in Gibswil im Zürcher Oberland. Die Firma stellt Küchen- und Cheminéeabdeckungen, Böden, Bäder, Treppen und andere Wohnbauelemente aus Naturstein her.

