

EUROCUCINA 2010 – DIE KÜCHE AUF DER ÜBERHOLSPUR



Wer möchte nicht die Küchenkräuter griffbereit haben beim Kochen? Die Betonküche des österreichischen Herstellers Steininger integriert einen kompletten Blumenkasten aus Edelstahl in den Küchenblock.



Eyjafjallajökull. Kaum jemand kommt mehr auf die Idee, dass dies möglicherweise der komplizierte Name einer neuen Küche sein könnte. Unbeeindruckt von isländischen Vulkanausbrüchen samt Ascheregen und tagelangem Flugverbot über Europa gab es Mitte April in Mailand eine unüberschaubare Anzahl von Küchenmöbeln und Elektrogeräten zu entdecken. Auf dem Messegelände der lombardischen Metropole fand die 18. Ausgabe der Küchenmöbelmesse „Eurocucina“ statt.

Fast 34.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche waren in den Messehallen zu durchstreifen – da konnten schon mal die Augen brennen ob so vieler Küchenneuheiten. Neben den traditionell stark vertretenen Herstellern aus Italien und Deutschland wagten sich auch Unternehmen aus San Marino, der Ukraine oder Ägypten vor ein großes Publikum. 155 Hersteller nahmen an der Messe teil – fünfzehn mehr als vor zwei Jahren. Zwar musste die Küchenmöbelbranche im letzten Jahr einen leichten Umsatzrückgang hinnehmen, bleibt jedoch unter dem Durchschnitt der Möbelbranche.

auf dessen Produkte insbesondere High-End-Küchenhersteller wie Boffi gern zurückgreifen, stellte den Gasherd „Attitude Hob“ vor. Smeg präsentierte eine von Marc Newson gestaltete Küchenelektrogeräte-Linie samt Ofen, Induktions- und Gasherdplatten. Diese zeichnet sich durch eine extrem reduzierte Formensprache aus und kombiniert eine extravagante Farbgebung mit viel Schwarz und glatten Oberflächen aus Glas – ein Material, das auch an den Küchenfronten zahlreicher Hersteller (gesehen beispielsweise bei Valcucine) zum Einsatz kommt.

Die Ausweitung der Küchenzone

Überhaupt ist das Thema Reduktion ein wichtiges, so auch bei der Gestaltung der Küchenmöbel. Dazu passend ist nach wie vor Weiß die vorherrschende Farbe für die meist grifflosen Küchenfronten, auch wenn Schwarz im Kommen und Massivholzfronten auf dem Vormarsch sind. Ein weiteres Indiz dafür, dass der Trend zur Wohnküche anhält und die Küche längst zum Lifestyle-Produkt avanciert ist, ist die Tatsache, dass inzwischen fast jeder größere Küchenhersteller qualitätsvolle Regaltrennwände und raumhohe Schränke im Programm hat. Geräte und Ausstattungen werden hinter

Technik in der Küche: Nebenschauplatz FTK

Parallel zur „Eurocucina“ warb der Sonderausstellungsbereich „FTK“ (Technology For The Kitchen) mit elektrischen Einbaugeräten um die Aufmerksamkeit der Besucher. Unter den insgesamt 26 Ausstellern fanden sich namhafte Küchengerätehersteller wie Gaggenau, Siemens, Miele, Electrolux oder Smeg. Besonderen Augenmerk hatten die Aussteller auf den Einsatz von innovativen Materialien (zum Beispiel Ixelum-Stahl, gesehen bei Whirlpool Europe), die intuitive Funktionalität sowie die ergonomische Gestaltung gelegt. Scholtès,



Praktisch und schön anzusehen ist das „Multi Cooking System“ von Binova. Bündig in die Arbeitsfläche eingelassen, vereint das multifunktionale Becken Funktionen wie Abwaschen, Trocknen und Schneiden.

Schiebe-, falt- und flügelartige Türen verborgen – so beispielsweise beim italienischen Hersteller Dada: „Tivali“ von Dante Bonucelli ist ein System, bei dem die gesamte Küche verschlossen werden kann. Der deutsche Hersteller Poggenpohl geht in Richtung Wohnküche noch einen Schritt weiter und hat zusammen mit dem Architekten und Designer Hadi Teherani die Küche „+Artesio“ samt passendem Tisch, Sitzbank und Stühlen mit Lederbezügen vorgestellt. Hier sollen Möbel-Design und Baukunst mittels eines raumbildenden Funktionsbogens miteinander verbunden werden. Während Antonio Citterio bereits seit einigen Jahren für Arclinea tätig ist und die neue Küchenlinie „Spatia“ präsentierte, entwarf Marc Sadler das Küchensystem „Carré“ für den italienischen Hersteller Ernestomeda. Es fällt – wie der Name schon andeutet – durch quadratische Aussparungen in den Fronten auf, die als Griffe dienen.

Alles Grün: von der Oberfläche bis zum Kräutertopf

Zwar unterliegt die Küche aufgrund der hohen Anschaffungskosten weniger schnellen Trendwechseln als der Rest der Möbelbranche, aber auch hier ist zu beobachten: Grün ist in. Nicht nur wird Grün als Farbe für die Oberflächengestaltung des Küchenmobiliars entdeckt (gesehen beim italienischen Hersteller Florida), sondern macht vor allem in Form von echten Pflanzen auf sich aufmerksam. Die Betonküche von Steininger erweist sich nicht nur wegen der Materialkombination von Stahl mit dünnwandigem Beton als wahre Entdeckung, sondern gefällt durch einen, auf der Längsseite des Küchenblocks angebrachten „Blumenkasten“ aus Edelstahl, in dem Küchenkräuter gedeihen und kurz vor der Essenszu-



„Cube“ von Bravo ist wie geschaffen dafür, die Küche in den Wohnraum zu erweitern. Für die Arbeitsflächen stehen Marmor, Stein und verschiedene Massivhölzer zur Verfügung.



Mal ganz anders – das scheint sich Marc Sadler gedacht zu haben und hat für Ernestomeda eine Küche namens „Carré“ entworfen. Statt einfarbiger weißer Fronten werden hier die rechtwinkligen, eingelassenen Griffe zum Hingucker.



Diese knallige Küche namens „Meccano“ hat sich der italienische Hersteller Demode für eine designorientierte und ökologisch denkende Zielgruppe ausgedacht. Die Küche kann selbst montiert werden und bei den Fronten kommt – ungewöhnlich für eine Küche – Stoff zum Einsatz.

bereitung geerntet werden können. Ähnliches konnte man auch beim Messestand von Kitchen Aid sehen. „Domina Design“ heißt das von Ludovica und Roberto Polomba erdachte Küchensystem, das Kräutertöpfe in die Arbeitsfläche integriert.

Die Küche als Laboratorium: unterwegs in der Stadt

Nach dem Messebesuch konnte sich der neugierige Besucher in das Getümmel der Stadt stürzen, denn auch dort gab es in den Showrooms der Küchenhersteller einiges zu entdecken. Während Bulthaupt in der Via Locatelli den neuen Showroom des britischen Minimal-Architekten John Pawson eröffnete, präsentierte Strato das vom Firmengründer und Designer Marco Gorini ersonnene neue Küchenmodell „031“, das durch Fronten aus Stein- und Holz eiche hervorstach. Überhaupt hatten sich viele Küchenhersteller wie Schiffini, Valcucine (die mit ihrer Marke Demode eine Küchenlinie namens „Meccano“ für die jüngere Käuferschicht vorstellte) oder Binova (die ein „Multicooking System“ präsentierten) eine Teilnahme an der

Messe gespart. Boffi präsentierte in seinem riesigen Showroom in der Via Solferino die neue, von Piero Lissoni entworfene Küche „Aprile“. Sie tut sich hervor durch ein sehr langes Waschbecken aus Edelstahl, in das einzelne Funktionen wie Holzschneidebrett, Abtropfgitter oder Waschbecken in verschiedenen Größen eingehängt werden können.

Erfreulicherweise gab es für den Mailand-Eurocucina-Flaneur nicht nur Küchenmöbel zu bestaunen – die schnell einmal mehrere Zehntausend Euro kosten können und damit nicht für jeden Geldbeutel geeignet sind – sondern auch temporäre Restaurants wie das der niederländischen Designerin Piek Bergmans in der Zona Tortona, gestapelte Glas-Etagere von Atelier Remy & Veenhuizen in der Droog-Ausstellung im Stadtteil Isola oder dazu passende Geschirrtücher von Flat Design. Klingt banal? Nicht, wenn die Küchenhandtücher von so illustren Designern wie Marti Guixé, den Campana-Brüdern oder Fabio Novembre gestaltet wurden.

Claudia Simone Hoff



Piero Lissoni hat für Boffi das Küchensystem „Aprile“ entworfen. Es besticht durch ein extrem langes Waschbecken aus Edelstahl, in das kleinere Becken, Schneidebretter oder Abtropfgitter eingehängt werden können. (Foto: Tommaso Sartori)



Arclinea stellte auf der „Eurocucina“ sein neues Küchenprogramm „Spatia“ vor, das Antonio Citterio entworfen hat. Es nimmt den Trend der Ausweitung der Küchenzone in den Wohnraum auf.