

Designline Küche

Im Gespräch



Besteck „Citterio 98“ Alessi

Antonio Citterio

Autor: Claudia Simone Hoff

Antonio Citterio ist ein Allround-Talent: Er arbeitet als Architekt und Designer gleichermaßen. Und dabei gehört er zu denen, die sich aus Star-Ruhm nicht viel machen. Er bleibt als Person lieber im Hintergrund und lässt seine Projekte für sich sprechen. Citterio wurde 1950 im italienischen Meda geboren. Nachdem er sein Architekturstudium beendet hatte, begann er 1972 im Design- und Architekturbereich zu arbeiten und gründete 1999 in Mailand das Büro „Antonio Citterio and Partners“. Citterio hat als Architekt neben Privatauftraggebern für diverse Unternehmen gearbeitet, darunter B&B Italia, Vitra und **Bulgari**. Er gestaltete Interiors für den Edelstein-Konzern De Beers und Flagship Stores für Modeunternehmen wie Cerruti, Valentino und Stefanel. Citterio zeichnet als Art Director für den italienischen Küchenhersteller Arclinea verantwortlich und entwirft für das Unternehmen High-End-Küchen wie die Kücheninsel „**Sculture Industriali**“. Seine auf einem Modulsystem basierende Arclinea-Küche „Italia“ wurde in der italienischen **Botschaft** in Washington verbaut. 1980 dachte sich Citterio für den italienischen Luxusküchen-Hersteller Boffi das Küchensystem „Factory“ aus und auch vor der Gestaltung von Küchenobjekten macht er nicht Halt. Wir trafen Antonio Citterio in Luzern und unterhielten uns mit ihm vor einer grandiosen Alpen- und Seekulisse über Schönheit, Trends im Küchendesign und die Suche nach Inspiration.

Herr Citterio, was bedeutet Schönheit für Sie?

Für einen Architekten ist Schönheit ein schwieriger Begriff. Manchmal hat Schönheit mit Behaglichkeit zu tun. Für einen Architekten geht es aber eher um die Frage, was „richtig“ und was „falsch“ ist. Und das steht natürlich auch in Zusammenhang mit Schönheit. „Richtig“ hat mit der Wahrnehmung von Ästhetik zu tun. Das Gebäude, in dem wir uns gerade befinden (Kultur- und Kongresszentrum in Luzern von Jean Nouvel; Anm. d. Verf.) zeichnet sich durch eine hohe

architektonische Qualität aus. Ich bin mir nicht sicher, was genau Schönheit bedeutet, aber dieses Gebäude ist auf jeden Fall schön. Das Kultur- und Kongresszentrum ist innovativ und großartig. Für einen Architekten bedeutet Schönheit die Balance zwischen vielen, gleichzeitig nebeneinander auftretenden Problemen und Fragen zu finden. Wenn das Resultat gelungen ist, kann es in die Realität umgesetzt werden.

Heute wird fast jedes Produkt mit dem Siegel „Design“ versehen. Design ist quasi selbst zu einer Marke geworden. Was bedeutet Design für Sie?

Lassen Sie uns über zeitgenössisches Design sprechen. Dieser zeitgenössische Look, der gerade den Markt beherrscht, ist schrecklich. Er ist so gewollt zeitgemäß, so gewollt lustig, aber letztendlich ist er nur dummes und schlechtes Design. Wenn etwas nur als appliziertes Element fungiert, dann ist es nicht echt. Design ist etwas dem Objekt Immanentes, nicht etwas Appliziertes.

Sie arbeiten gleichzeitig an vielen Projekten und beschäftigen in Ihrem Mailänder Büro mehr als 50 Architekten und Designer. Wie organisieren Sie Ihre Arbeit?

Ich glaube an Teamwork und deshalb bilde ich für die jeweiligen Projekte verschiedene Teams, z. B. für einen Hotelbau. Auch ich bin dann Teil dieses Teams. Meine Aufgabe ist es, dem Team von Anfang an die Richtung aufzuzeigen, in die das Projekt gehen soll und das Projekt zu überblicken, die Kontrolle zu behalten. Der Job besteht auch darin zu sehen, was die anderen Teammitglieder machen, eventuell einzugreifen und die Richtung zu ändern, zu sagen „hier müssen wir aufpassen, hier müssen wir die Richtung wechseln“. Ich arbeite viel mit Zeichnungen. Morgen beispielsweise reise ich nach Singapur. Die ganze Woche reise ich durch Asien: Singapur, Hongkong, Shanghai und Bangkok. 50 bis 60 Stunden verbringe ich dann im Flugzeug. Und in den 60 Stunden werde ich Unmengen von Zeichnungen anfertigen. Im Flugzeug oder auch am Wochenende zuhause arbeite ich gern mit der Hand und zeichne in mein kleines Buch.

Sie arbeiten auch als Designer für Küchenhersteller wie Arclinea und Boffi. Welche Trends sehen Sie zurzeit im Küchendesign?

In den letzten 20 Jahren habe ich sehr viel für Arclinea gearbeitet, für Boffi in der Zeit davor. Die Küche ist einer der Orte in einem Haus oder einer Wohnung, der immer wichtiger wird. Hier trifft man sich mit Freunden, mit der Familie. Es ist ein Ritual sich zu unterhalten, gemeinsam zu kochen und zu essen: Die Küche ist zu einem Raum geworden, wo man isst, wo der Tisch steht, wo man sitzt. Das sind die Grundsätze, nach denen eine Küche gestaltet werden muss. Die Küche ist der Ort, an dem man andere Menschen trifft. Manche Leute denken, dass die Küche einfach nur ein Ort der Herstellung von Essen ist, aber das ist ein großer Fehler. Die Küche ist ein Ort, an dem man sich gern aufhält, zusammen mit anderen Menschen.

Was halten Sie von Mike Meirés Anti-Design-Küchen-Projekt „The Farm Project“? Es handelt sich ja gewissermaßen um ein Gegenprojekt zu den Küchen von Boffi oder Arclinea, die geradlinig und sehr clean wirken.

Ich möchte andere Projekte nicht kommentieren. Es gibt sehr viele spektakuläre Küchen auf dem Markt. Ich bin überhaupt nicht am Spektakulären in der Küche interessiert. Ich denke eher an den Ort, an dem ich essen möchte. Wenn ich keinen wirklichen Ort schaffe, dann löse ich das Problem nicht.

Kochen Sie selbst?

Nicht wirklich. Ich helfe nachher alles sauber zu machen. Wir sind zuhause vier Personen: Ich, meine Frau und die zwei Kinder. Jeder nimmt irgendwie an der Küchenarbeit teil. Wir haben zuhause eine Kücheninsel. Wenn meine Frau beispielsweise kocht, dann kann sie uns sehen. Es ist also keine isolierte „working station“.

Wo finden Sie Inspiration?

Meine Inspiration kommt aus vielen Richtungen, aber hauptsächlich kommt sie aus der Provokation. Provokation bedeutet, dass ich etwas sehe und dann an etwas Anderes denke. Ich sehe ein Detail, denke an ein anderes Detail und schon finde ich eine Lösung für ein bestimmtes Problem. Ich sehe etwas und daraus entsteht eine Reaktion. Aber Kreativität macht nur 20 Prozent des Jobs aus. Zu Beginn ist man noch kreativ, weil die Lösung fern ist. Dann arbeite ich sehr viel um diese erste Idee herum.

Sie sind auch im Bereich Corporate Architecture tätig. Glauben Sie, dass es möglich ist, eine Firmenphilosophie anhand von Architektur darzustellen? Mir erscheint das ein eher abstrakter Gedanke zu sein.

Das ist gar nicht abstrakt. Es hängt davon ab, wie groß man baut. Wenn man nur ein einziges Gebäude plant, dann ist es schwierig damit eine Firmenphilosophie auszudrücken. Aber wenn man beispielsweise viele Hotels für ein Unternehmen baut, dann ist es schon möglich eine Corporate Architecture zu kreieren, auch wenn die Hotels alle ganz unterschiedlich aussehen. Wichtig ist der Ansatz, qualitativ hochwertig zu bauen. Im Moment konzipiere ich die Architektur und das

Innendesign eines Apartment-Gebäudes in Mailand. Zusammen mit dem Auftraggeber entwickeln wir eine Corporate Idea. Wir wollen eine qualitativ hochwertige Lösung für diese Apartments erreichen – das ist die Idee. Dazu gehört auch das Interior, denn es gibt ja viele Menschen, die nur das Äußere betrachten. Die Idee des Auftraggebers besteht darin, von Innen – vom Interior her – nach Außen zu denken.

Wie sehen Ihre Pläne für die Zukunft aus?

Wir arbeiten derzeit an vielen verschiedenen Projekten im Architekturbereich, beispielsweise in Peking, Bangkok und Hongkong. Für Bulgari plane ich weitere Resorts auf der Inselgruppe Turks Caicos und in der Toskana.

Herr Citterio, ich danke Ihnen für das Gespräch.

Links

Antonio Citterio and Partners

www.antoniocitterioandpartners.it