

Designline Küche

Das Online-Magazin für Produkt- und Interiordesign

Feel



Schiffini, Alfonso Arosio und Bia Mangia, Key System

Eurocucina 2010 – Die Küche auf der Überholspur

20.04.2010

Autor: Claudia Simone Hoff

Eyjafjallajökull. Kaum jemand kommt mehr auf die Idee, dass dies möglicherweise der komplizierte Name einer neuen Küche sein könnte. Unbeeindruckt von isländischen Vulkaneruptionen samt Ascheregen und tagelangem Flugverbot über Europa gab es vom 14. April bis gestern eine unüberschaubare Anzahl von Küchenmöbeln und Elektrogeräten in Mailand zu entdecken. Auf dem Messegelände der lombardischen Metropole fand parallel zum „Salone del Mobile“ 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 und aufwändiger Standpräsentationen. Neben den traditionell stark vertretenen Herstellern aus Italien und Deutschland wagten sich auch Unternehmen aus San Marino, der Ukraine oder Ägypten (mit einer Küche von Karim Rashid) vor ein großes Publikum. 155 Hersteller nahmen an der diesjährigen „Eurocucina“ teil – fünfzehn mehr als vor zwei Jahren, und auch bei den Besucherzahlen des Salone ist ein Plus von sieben Prozent im Vergleich zum letzten Jahr zu verzeichnen: Insgesamt kamen etwa 330.000 Besucher. Zwar musste die Küchenmöbelbranche einen leichten Umsatzrückgang hinnehmen, bleibt jedoch unter dem Durchschnitt der Möbelbranche.

Technik in der Küche: Nebenschauplatz FTK

Parallel zur „Eurocucina“ warb der Sonderausstellungsbereich „FTK“ (Technology For The Kitchen) mit elektrischen Einbaugeräten und Abzugshauben für die Küche um die Aufmerksamkeit der Besucher. Die 4. Ausgabe der Veranstaltung

fand auf 7.000 Quadratmetern in den von Studio Cerri & Associates sowie Alessandro Colombo gestalteten Hallen 13 bis 15 statt. Unter den insgesamt 26 Ausstellern fanden sich namhafte Küchengerätehersteller wie Gaggenau, Bosch, Siemens, Miele, Electrolux, Smeg und Whirlpool. Besonders kreativ zeigte sich der deutsche Küchengerätehersteller Gaggenau: Statt wie die meisten Hersteller auf eine designaffine – und damit zuweilen auch sterile – Messegestaltung zu setzen, wählte man sich hier in einer veritablen Fabrik, gestaltet von Architekt Sven Baacke. Denn in großen blauen Neon-Lettern prangte der abmontierte, originale alte Firmenschriftzug über der Standkoje, umrahmt von Hochregalen aus Metall, Verpackungsmaterial, Paletten, Pressen, Stühlen und anderen Gerätschaften – direkt vom Produktionsstandort des Unternehmens nach Mailand gebracht. Zwischen diesen industriellen Devotionalien eingelassen waren die Elektrogeräte der Marke.

Besonderen Augenmerk hatten die Aussteller der FTK auf den Einsatz von innovativen Materialien (zum Beispiel Ixelim-Stahl, gesehen bei Whirlpool Europe), die intuitive Funktionalität sowie die ergonomische Gestaltung gelegt. Scholtès, auf dessen Produkte insbesondere High-End-Küchenhersteller gern zurückgreifen, stellte den Gasherd „Attitude Hob TGL 7518“ 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 im Übrigen auch an den Küchenfronten zahlreicher Hersteller 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 Massivholzfronten kräftig auf dem Vormarsch sind. Ein weiteres Indiz dafür, dass der Trend zur Wohnküche anhält und die Küche zum (langlebigen) Lifestyle-Produkt avanciert ist, ist die Tatsache, dass inzwischen fast jeder größere Küchenhersteller Regaltrennwände und raumhohe Schränke im Programm hat, die in Anmutung und Qualität jedem Wohnzimmer zu Ehre gereichen würden. Geräte und Ausstattungen werden hinter Schiebe-, Falt- und Flügeltüren verborgen – so beispielsweise beim italienischen Hersteller Dada: „Tivali“ von Dante Bonucelli ist ein System, bei der die vollständige Küche samt Koch- und Wascheinheit sowie Regalen und Schrankflächen verschlossen werden kann.

Der deutsche Hersteller Poggenpohl geht in Richtung Wohnküche einen Schritt voraus und hat zusammen mit dem Architekten und Designer **Hadi Teherani** die Küche **+Artesio** samt Tisch, Sitzbank und Stühlen mit Lederbezügen in Mailand vorgestellt. Teherani höchstpersönlich erklärte am Poggenpohl-Stand – wo auf der letzten „Eurocucina“ die **Porsche-Küche** für Furore sorgte – das Konzept von „+Artesio“: Hier sollen Möbeldesign und Baukunst mittels eines raumbildenden Funktionsbogens miteinander verbunden werden. Teherani wagte im Gespräch sogar die These, dass es in Zukunft nur noch drei Raumfunktionen beim Wohnen geben wird: das Badezimmer (*Wellness*), den Schlafraum (*Privacy*) und die Küche (*Cooking, Eating, Living*) als Zentrum des Hauses.

Während **Antonio Citterio** seit einigen Jahren für Arclinea tätig ist, entwarf **Marc Sadler** das Küchensystem **Carré** für den italienischen Hersteller Ernestomeda, das – wie der Name schon sagt – durch quadratische Aussparungen in den Fronten auffällt, die allerdings recht modisch wirken.

Alles Grün: von der Oberfläche bis zum Kräutertopf

Zwar unterliegt die Küche aufgrund der hohen Anschaffungskosten weniger schnellen Trendwechseln als die gesamte 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** des kleinen österreichischen Herstellers Steininger erwies sich nicht nur wegen der Materialkombination von Stahl mit dünnwandigem Beton als wahre Entdeckung, sondern gefiel durch einen, auf der Längsseite des Küchenblocks angebrachten „Blumenkasten“ aus Edelstahl, in dem Küchenkräuter gedeihen und kurz vor der Essenszubereitung geerntet werden können. Ähnliches sah man auch beim Messestand von Kitchen Aid. „Domina Design“ heißt das von **Ludovica und Roberto Polomba** erdachte Küchensystem, das Kräutertöpfe in die Arbeitsfläche integriert.

Tutti a tavola! oder wie man eine Ausstellung besser nicht machen sollte

Als Highlight des diesjährigen Salone-Terminkalenders – der wie immer aus allen Nähten platzte – war die multimedial konzipierte Ausstellung „Tutti a tavola!“ („Alle zu Tisch!“) angekündigt, initiiert von der Messegesellschaft Cosmit. Sie wurde parallel in der Villa Reale und der ehrwürdigen Pinacoteca di Brera gezeigt. Als künstlerische Auseinandersetzung von bildenden Künstlern, Designern, Theatermachern und Schriftstellern mit dem Thema Küche beworben, enttäuschte die Umsetzung. Außer dem fast poetisch anmutenden Parcours im Keller der Villa Reale wirkten die teilweise plump in den Ausstellungsrundgang beider Museen integrierten anderen Installationen inhaltlich banal und willkürlich ausgewählt, von ihrer schlechten handwerklichen Ausführung ganz zu schweigen. Peter Greenaway projizierte Wörter, untermalt von bedeutungsschwangerer Musik, auf Paolo Veroneses Gemälde „Die Hochzeit zu Kana“, Mario Bellini versuchte zwei Meisterwerke von Garofalo und Luca Signorelli – Darstellungen der milchgebenden Maria mit dem Jesuskind – mit einer

oberflächlichen Videoinstallation zu ergänzen, was beides gründlich misslang. Wer inhaltlich Substantielles zum Thema Essen und Kommunikation, Tischsitten, Nahrungsmittelkonsum oder die Ausgestaltung von Festen erhofft hatte, blieb ratlos zurück.

Die Küche als Laboratorium: unterwegs in der Stadt

Zum Glück konnte man sich nach dieser Enttäuschung in das Getümmel der Stadt stürzen, denn was gab es dort nicht alles zu entdecken: unzählige Events, Sonderschauen und Showrooms lockten mit Produktneuheiten, Installationen und Kunstwerken. Der deutsche Armaturenhersteller Dornbracht hatte sich etwas ganz Besonderes ausgedacht: die Präsentation von Küchenprodukten wie Armaturen oder Schneidebretter in der glamourösen Villa Necchi-Campiglio inmitten eines schönen Parks mit Swimmingpool in der Mailänder Innenstadt. Hier wurde die ehemalige Küche des luxuriösen Anwesens aus den dreißiger Jahren in ein kleines Küchenlaboratorium samt Geräten – davon einige Designklassiker wie der Espressokocher von Bialetti – und Lebensmitteln verwandelt. Auch der Cocktailempfang beim italienischen Küchenhersteller Strato konnte sich sehen lassen. Genau wie das vom Firmengründer und Designer Marco Gorini ersonnene neue Küchenmodell Q31, das durch seine Fronten aus Steineiche hervorstach.

Viele Küchenhersteller wie Schiffini, Valcucine (die mit Demode eine Küchenlinie namens Meccano für die jüngere Käuferschicht vorstellte) oder Binova (die ein Multicooking System präsentierten) hatten sich eine Teilnahme an der Messe gespart. Der deutsche Küchenhersteller Bulthaup präsentierte sich neben seinem Showroom in der Via Durini erstmals im neuen Showroom in der Via Locatelli. Kein geringerer als der britische Architekt John Pawson hat sich der Innenraumgestaltung angenommen und mit Steinfußboden, gedeckter Farbgebung und verdeckten Lichtbändern gearbeitet (ein Interview mit John Pawson können Sie übrigens am Donnerstag in den Designlines lesen). Und was würde sich besser ergänzen als die minimalistische Klarheit seiner Entwürfe mit den ausgestellten Bulthaup-Modellen b1, b2 und b3? Der italienische Küchen- und Badhersteller Boffi präsentierte in seinem 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 Pieke 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, Fabio Novembre oder Karim Rashid entworfen wurden.

Links

Eurocucina/ I Saloni

www.cosmit.it

Salone del Mobile 2010

Die Abkehr vom Konzeptdesign

www.designlines.de

Bulthaup

www.bulthaup.de

Boffi

www.boffi.com

Strato Berlin

www.strato.de.com