

ioA ARCH

Anno 7 - n 49 - luglio | agosto 2013 - euro 4,50

IMPIANTI E IMPIANTAZIONI

GIBO VINO ARCHITETTURA

EATING ARCHITECTURE

IDEE, PAESAGGI, DESIGN



MAESTRI ÁLVAROS SIZA / **PAESAGGIO** LIBERA TERRA / **STILE LIBERO** FOOD ARCHITECTURE / **ARTEFACTS**
FRAGILE? / **AMBIENTE COSTRUITO** MINIMALISMO MEDITERRANEO / **LAB** OLTRE LO SPACE PLANNING

Font srl - via Siusi 20/a 20132 Milano - Sped. in abb. postale 45% D.L. 353/2003 (conv. in. 27.02.2004 n. 46) Art. 1 Comma 1 DCB Milano



Mit strenger horizontaler Linienführung sorgt Salvatore Indio in der Küche „era“ für Ordnung und verlagert kurzerhand alle Gerätschaften hinter verschiebbare Fronten aus gebürstetem Aluminium. Preis auf Anfrage, Minotticucine (oben). Kochen, Essen, Wohnen fließen bei der Küche von Leicht ineinander. Aus der Kochinsel „Classic-FS“ entwickelt sich die Arbeitsplatte zum Essplatz. Preis auf Anfrage.

WO WAR NOCH MAL DIE KÜCHE?

Mit ihrem Einzug in Ess- und Wohnzimmer hat die Küche einen so komplexen Wandel vollzogen, dass sie kaum wiederzuerkennen ist

FRÜHER WAR ALLES GANZ EINFACH – in der Frankfurter Küche, dem Urtyp der Einbauküche von 1926, gab es circa acht Quadratmeter Platz und eine Tür zum Schließen. Perfekt für eine Person, mehr war auch nicht nötig, denn die gesellschaftlichen Rollen waren klar verteilt, ebenso wie die Arbeitsabläufe. Mit dem Wandel der Rolle der Frau besetzt heute auch die Küche einen neuen Platz im Grundriss. Sie verbindet sich mit Wohn- und Esszimmer zu einem Allraum. In der sogenannten Wohnküche wird gekocht, gegessen und gelebt. Das bringt neue Anforderungen an Optik und Technik mit sich.

Erfüllt werden diese mit superpraktischen Vollflächeninduktionsfeldern, abrufbaren Kühlschranksinformationen, versenkbaren Armaturen und solchen, die 100 Grad heißes Wasser oder gekühltes Sprudelwasser liefern. Immer raffiniertere Materialien für Fronten und Arbeitsflächen geben den Planern unendlichen

Gestaltungsspielraum. Dabei werden Funktionen gebündelt, ganze Geräte komplett bündig in Flächen eingelassen, und die Qualität entwickelt sich ständig weiter. Techniken aus der Profiküche wie Dampf- oder Sous-vide-Garen – Vakuumgaren – halten Einzug in den privaten Haushalt. Geradezu perfekt!

Was aber passiert, wenn Gerüche und benutztes Geschirr diese Perfektion stören? Wie viel Unordnung verträgt Gestaltung? Eigentlich keine! Wie viel Ordnung bin ich bereit, täglich herzustellen? Möglichst wenig. Alle Innovationen reagieren mit erstklassigem Design und raffinierter Optik, denn man zeigt gern, was man hat. Der ständigen Aufforderung zum Aufräumen kommen neue Schiebe- und Taschentürsysteme, eine ausgeklügelte Innenausstattung und Wohnmöbelkonzepte zu Hilfe. Sie treten quasi an die Stelle der alten Küchentür und verbergen alles, was nicht in den Wohnraum gehört. Sind also alle Speisen vorbereitet, schließt man einfach eine ganze Wand, an der zuvor gearbeitet wurde, und weiter geht es von der Kochinsel aus direkt auf den Tisch. Die Grundidee von Offenheit und Kommunikation ist gestalterisch und technisch vollkommen umgesetzt, wobei die Funktionen mehrerer Räume ineinanderfließen. Das Ergebnis ist ein neuer Lebensraum, der nach allen Regeln der Innenarchitektur, persönlich oder cool, im Stilmix oder streng linear, gestaltet ist – eine wunderbare Synthese aus der alten Schlossküche im Keller und der Präsentationsküche bei Tisch. **KIKI AHLERS**



sio Bassan transformiert die Kochinsel zur raumverbindenden Skulptur. Der olithische Küchenblock „era“ aus dem Mineralstoff Corian wird dank der strengen Geometrie der Architektur. Preis auf Anfrage, Key Cucine.