



Vorschau auf die EuroCucina 2022.

Das neue Küchendesign steht für Slow Life, Technologie und Nachhaltigkeit.

Vom 7. bis 12. Juni findet die 23. EuroCucina, Leitmesse der Branche, statt, bei der sich die besten italienischen und ausländischen Unternehmen des Sektors treffen und austauschen können.

Die **23. EuroCucina** ist eine internationale Leitmesse mit **81 Ausstellern**, denen das breit gefächerte Angebot und die hohe Qualität der ausgestellten Produkte gemein ist, die auf einer Fläche von **15.000 m²** hauptsächlich in den Hallen **9** und **11**, aber nicht nur dort ausgestellt werden. Die *Total Living*-Aussteller präsentieren hingegen ihre Küchenangebote an ihren jeweiligen Ständen.

Auf der diesjährigen Veranstaltung bestätigt sich die Rolle der Küche als **offenes Ambiente**, das nicht nur zum **Treffen** und **Teilen** des Raumes als solchen, sondern auch zu allen Aktivitäten einlädt, die hier stattfinden können. Ein Ort, der den Menschen, den Beziehungen, der Zeit, dem (hoffentlich langsamen) Rhythmus, in dem wir leben, Wert beimisst. Das Design ist also aufgerufen, einen **dynamischen, fließenden, hybriden** und gerade deshalb **multifunktionalen** Raum zu gestalten, der Ausdruck des zeitgenössischen Lebens ist. In diese Richtung zielt die Forschung der Marken: die gestalterische **Ausdrucksform** der Küche zu **modernisieren**, **Erwägungen** zu den mit diesem Raum verbundenen **Nutzungen und Rituale anzustellen**, die **neuen Routinen**, die sich in den letzten Jahren etabliert haben, einzubeziehen und **aufzuwerten**, das **Gefühl von Gemeinschaft und Zugehörigkeit** zu stärken, das der häusliche Herd seit jeher hervorruft. Die Küche als Raum, der die **Tradition bewahrt**, sich aber für **neue Werte** und **Lebensstile** öffnet und so neue Erinnerungen, Gewohnheiten und Emotionen schafft.

Im Allgemeinen wirkt die **Insel** immer noch als lebendiger, pulsierender Kern des Raumes. Neue Accessoires wie **Weinkühler, häusliche Gewächshäuser und Waschtürme** sind zu sehen. **Regale** und **wandmontierte** oder in der Küchenmitte **freistehende Module** erscheinen elegant und vielseitig, um Bereiche zu integrieren und gleichzeitig zu gliedern. **Versteckte Küchen** und **Walk-in-Küchen**, die Geräte, Vorratskammern und Armaturen diskret verbergen, sind wieder im Kommen. Vielfältig sind auch die Angebote für den **Außenbereich**, mit super ausgestatteten, tragbaren oder nicht mobilen Lösungen, die Vielseitigkeit, Zweckmäßigkeit und hochwertige Materialien und Leistungen kombinieren. Neben hochtechnologischen Oberflächen und Verkleidungen kehren auch Materialien aus der Vergangenheit, wie Eisen, Holz und Stein, zurück. Die **Nuancen** sind vom **Farbspektrum der Natur** inspiriert, wobei oft eine Mischung aus sanften Tönen gewählt wird, die an die in der Küche am häufigsten verwendeten Gewürze Salbei, Rosmarin, Lavendel, Safran und Basilikum erinnern.

Oasi von **Stefano Boeri** für **Aran Cucine (Halle 11 | C15 D26)** macht das so genannte *slow life* und die Verbindung zwischen Mensch und Natur zu ihrem Mantra. Die Zeit bremsen, um besser, in Harmonie mit sich selbst und mit anderen in einem geselligen und

gemeinsamen Raum wie der Küche zu leben, ist das Ziel des Projekts. In der neuen Wandversion behält Oasi seine Einzigartigkeit in der Präsenz des natürlichen Elements bei und greift das Prinzip der Kreislaufwirtschaft mit Technologien und Produkten für die Aufbewahrung und Zubereitung und den Verbrauch von Lebensmitteln auf, das auch das Speisen-Recycling umfasst. Ein wesentliches Merkmal dieser Küche ist die Möglichkeit, Bäume oder Pflanzen, Zier- oder Aromapflanzen als mnemotechnische und symbolische, aber auch funktionale Präsenzen, anzubauen, in deren Nähe man sich versammeln, diskutieren und als Familie wachsen kann.

Sign von **Giuseppe Bavuso** für **Ernestomeda (Halle 09 | A09 B10)** ist eine Küche, die sich öffnet und mit den anderen häuslichen Ambiente verschmilzt und so zu einer Erweiterung des Wohnbereichs und zum Dreh- und Angelpunkt des Hauses wird, der der Geselligkeit gewidmet ist. Der Gedanke des Architekten ist einfach und direkt. Während dieser Raum weiterhin die Regeln der Funktionalität bei der Lebensmitt zubereitung respektieren muss, muss er auch in der Lage sein, mit seiner Umgebung eins zu werden. Aus diesem Grund stattet Sign die Wohnung mit Elementen aus, die typisch für Wohnräume sind, und legt den Schwerpunkt auf die **individuelle Gestaltung**, so dass sie über ihre „Service“-Rolle hinausgeht und zu einer eigenständigen Einrichtung wird. Die Besonderheit des Projekts besteht darin, dass es im oberen Teil keine klassischen, geschlossenen Hängeschränke gibt. An ihre Stelle treten Glasvitrinen und offene Boiserien, echte Ausstellungsbereiche, in denen jedes Element eine besonders dekorative Wirkung hat.

Die einzige scheinbar entgegengesetzte Richtung ist die der kanadischen Designer **George Yabu** und **Glenn Pushelberg**, die **Tivali**, die Küche, die Dante Bonuccelli 2004 für **Dada (Halle 20 | A03 C02)** als Vorreiter des Konzepts "Everything in a Small Space", entworfen hat, neu interpretieren. Die Idee, die dem Entwurf zugrunde lag, bestand darin, in einem linearen Raum von maximal 3 Metern eine Küche einzurichten, in der das szenische Element überwiegt und das Kochen mit dem Auftritt eines Schauspielers auf der Bühne verglichen werden kann. Wie bei allen Theaterbühnen, bei denen der Vorhang die Bühne verdeckt, erscheint Tivali als ein großes **geschlossenes Möbelstück**, das seinen Inhalt nicht preisgibt. Erst wenn sich die beiden großen Schiebefalttüren öffnen, die an den Seiten des Containers verschwinden, zeigt sich die Küche als das, was sie wirklich ist - ein ausdrucksstarkes, einladendes Ambiente, das zum ganzen Haus hin offen ist und dank der "Amphitheater"-Konfiguration der Unterschränke, bei der die gewölbte Arbeitsplatte aus Marmor oder Stein und die schrägen Endschränke der Küche ein ungewöhnliches Raumgefühl verleihen, eine außergewöhnliche Kulisse bietet.

Um eine bessere Harmonie mit dem Rest der häuslichen Umgebung zu erreichen, werden die **Formen** der Küche weicher und runder, **Sauberkeit** und **Strenge** werden bevorzugt, um die Funktionalität des Raums zu verbessern. Ein Beispiel dafür ist das Gestaltungskonzept von **Luca Nichetto** für **Scavolini (Halle 11 | A15 B20)**. Er greift auf Ellsworth Kelly, Gio Ponti und Donald Judd zurück und interpretiert die Morphologien ihrer Armaturen in einer zeitgenössischen Form neu. Von Ellsworth Kelly macht sich Nichetto die "*sculpture for a large wall*", von Gio Ponti die Arbeit an organisierten Wänden zu eigen, und von Donald Judd, einem der konsequentesten Vertreter des Minimalismus, übernimmt er die dreidimensionalen Strukturen, die als Module angeordnet sind und sich in einfachen



Sequenzen oder in geometrischer Progression wiederholen. Aus diesen Vergleichen ging **Jeometrica** hervor, ein Programm mit einer vielseitigen Berufung, das durch Diversifizierung mit Lösungen für die Küche, das Wohnzimmer und das Badezimmer, eine stilistische Kohärenz in allen Bereichen des Hauses garantiert und fließende, koordinierte Räume schafft. Markantes Element ist die ausgestattete Laminat-Rückwand, die sich als strategisches und funktionelles Mittel erweist. Die Vielseitigkeit des Systems wird durch das Vorhandensein von Bohrungen gewährleistet, die das ungehinderte Einsetzen von Konsolen, Behältern und kleinem Zubehör ermöglichen, wobei deren Position je nach Bedarf verändert werden kann.

Nach Gewährleistung der **fließenden Übergänge** und der **Funktionalität** der Einrichtungen, kommen **Materialexperimente** und **technologische Innovationen** ins Spiel. Die **neuen Materialien** verbessern die Oberflächenhärte, die chemische Beständigkeit, die Abriebfestigkeit, die Stoßfestigkeit, die UV-Beständigkeit und die Temperaturshockbeständigkeit, so dass die Verschleißwahrscheinlichkeit im Laufe der Zeit geringer ist. **Porcelanosa (Halle 11 | A25 B26)** treibt diese Innovation auf die Spitze. Ihre **Smart Kitchen** verfügt über fugenlose Arbeitsplatten aus XTONE (Keramikmaterial) oder Naturstein, die die Einrichtung mit einheitlicher Ästhetik vereinen. Unter diesen Flächen befindet sich ein doppeltes Induktionssystem, das die Kochzone über ihre Grenzen hinaus erweitert. So kann die Arbeitsplatte als **Induktionsfeld oder als Stromversorger für kompatible Kleingeräte mit WLAN-Anschluss** genutzt werden. Das einzige sichtbare Element ist das Touchscreen-Bedienfeld.

Technologie und Nachhaltigkeit sind die Stärken von **Häcker (Halle 09 | D15 E16)**. Das Unternehmen präsentiert die beiden Produktlinien **systemat** und **concept130**, die völlige Gestaltungsfreiheit, höchste Funktionalität und Vielseitigkeit bieten und dabei klimaneutral, energieeffizient und wohngesundheitszertifiziert ist. Die verwendeten Farben sind auf Wasserbasis, und für die neuen Türmodelle Roma und Ravenna werden Lackbeschichtungen mit einem hohen Recyclinganteil verwendet. Auf der EuroCucina werden wir aber auch viele andere Unternehmen sehen, die mehr und mehr in **nachhaltige Produktionszyklen** mit einem **geringen Kohlenstoff-Fußabdruck** und in **langlebige Lösungen** investieren sowie **Erwägungen zum Ende der Lebensdauer des Produkts anstellen**.

Mailand, 6. Juni 2022

Press info:
Marva Griffin – Patrizia Malfatti
press@salonemilano.it