

2008 in Mailand präsentiert, ist „duemilaotto“ ein minimalistisch anmutendes Küchensystem von Piero Lissoni, das durch ein dazugehöriges Hochschranksystem ergänzt werden kann.

LIQUID SPACE – BOFFI SCHREIBT DESIGNGESCHICHTE

Was haben Joe Colombo, Antonio Citterio, Luigi Massoni und Piero Lissoni gemeinsam? Nun, alle vier Designer haben für den italienischen Hersteller Boffi Küchen entworfen. Keine ganz normalen Küchen – nein. Es sind Küchen, die Designgeschichte geschrieben haben. Was es mit dieser (Küchen-)Geschichte auf sich hat, ist spannend und muss erzählt werden.

Wer gern Spaghetti, Risotto oder Polenta isst, kann diese stilgerecht in einer Küche von Boffi zubereiten und servieren. Dabei versteht der italienische Hersteller das Haus nicht als simple Aneinanderreihung von einzelnen Funktionsräumen, sondern sieht es als Kontinuum von Räumen, das wie fließendes Wasser immer in Bewegung ist. Zu diesen, von Boffi als liquid spaces bezeichneten Räumen gehört nicht nur die Küche, die in ihrer Funktion als Kommunikationsnukleus in den Wohnraum übergeht, sondern auch das Badezimmer. Es lässt sich ebenfalls erweitern, beispielsweise in einen Ankleideraum oder Wellness-Bereich.

Wegweisend: Piero, Dino, Pier Ugo und Paolo Boffi

Boffi, 1934 von Piero Boffi gegründet, fertigte anfangs in einer kleinen Schreinerei das Küchenmobiliar noch von Hand. Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahmen Pieros Söhne Dino, Pier Ugo und Paolo das Unternehmen und bauten 1947 eine erste Fabrik, die sich in einem vielversprechenden kulturellen Umfeld befand, war Mailand doch spätestens seit 1945 Zentrum des italienischen Designs. In der lombardischen Metropole trafen Unternehmer, Architekten, Designer und Künstler aufeinander und gemeinsam tüftelte man an visionären Ideen. Dino Boffi war es, der den Anstoß gab zur Zusammenarbeit mit Architekten und Designern. Daraus entstanden ist eine aufregende (Unternehmens) Geschichte rund um innovative Designideen, die ihrer Zeit weit voraus waren und noch immer sind. Dazu gehören material- und entwurfstechnisch anspruchsvolle Küchen- und Badmöbel sowie Accessoires ebenso wie Kooperationen mit Designinstitutionen wie Museen oder Zeitschriften wie „Domus“. Bereits in den 1950er Jahren hatte die sogenannte „amerikanischen Kü-

che“, die die Ausweitung der Küchenzone in den Wohnraum vorwegnahm, ihren Siegeszug angetreten. Die erste Küche von Boffi, die diese Idee in die Tat umsetzte, war das von den Architekten Sergio Asti und Sergio Favre gestaltete System „C“ – ein veritables ästhetisches Experiment. „C“ steht für „Color“ und beschreibt gleich mit seinem Namen das grundsätzliche visuelle Element dieser Küche: die Farbe. Luigi Massoni, bis 1985 Designer und Art Director bei Boffi, war es dann, der das heutige Image des Unternehmens maßgeblich formte. Er entwarf auch die ersten modular aufgebauten Küchen- und Badsysteme für Boffi.

Zukunftsweisend: Joe Colombo und Boffi

Als Anfang der 1960er Jahre immer mehr flexibel einsetzbare Möbel auf den Markt kamen, machte dieser Trend auch vor den Küchenmöbeln nicht Halt. Mit der inzwischen wieder aufgelegten „Minikitchen“ von Joe Colombo aus dem Jahr 1963 reiht sich Boffi ein in die Riege der Hersteller, die ihrer Zeit immer ein wenig voraus sind. Der rollende Küchenblock des Mailänder Entwerfers lässt sich über-

all aufstellen, wo ein Stromanschluss vorhanden ist und wirkt heute cooler denn je. Auf kleinstem Raum bietet dieser Kubus aus Corian drei wesentliche Funktionen: Kochstelle, Kühlschrank, Arbeits- und Abstellfläche – nur eine Wasserstelle wird separat benötigt.

Richtungsweisend: Piero Lissoni und Boffi

Heute ist Piero Lissoni, der seit 1986 für Boffi arbeitet, kreativer Kopf des Unternehmens. Er entwirft nicht nur neue Küchen- und Badprodukte, sondern ist für das gesamte Corporate Design verantwortlich. Boffi fährt eine zweigleisige Unternehmensstrategie: Neben dem Entwurf neuer Produkte und dem Redesign von Klassikern sowie der ständigen technischen und gestalterischen Optimierung kommt der Ausstellung und Präsentation der Produktpalette sowie der Unternehmenskommunikation eine entscheidende Rolle zu. Diese beinhaltet ebenso die Arbeit am grafischen Erscheinungsbild wie auch am Konzept der Showrooms. Diese sind nicht einfach nur Ausstellungsräume für die Produkte des Unternehmens, sondern demonstrieren das gesamte Lifestyle-Universum des italienischen Herstellers weit über die Produkte hinaus. So werden beispielsweise die Accessoires ganz gezielt eingesetzt und zuweilen persönlich von den Shop-Managern auf Flohmärkten aufgestöbert. Und da kann es schon mal passieren, dass einige Trouvaillen im Ethno-Look auf monchisch-strenge Küchenarchitektur stoßen.

Keine Nasszellen mehr

Neben Küchenmöbeln stellt Boffi auch durchdacht entworfene Badsysteme mit Designanspruch her. Lagen gut gestaltete Badmöbel und Badezimmer bis in die 1990er Jahre in einer Art Dornröschenschlaf, geht Boffi ganz neu mit dem Element

Wasser um und schafft Räume, die weit mehr sind als gewöhnliche „Nasszellen“. Dabei spielen Sinnlichkeit der Materialien und Großzügigkeit der Proportionen eine wichtige Rolle. Ein Beispiel für dieses Entwurfskonzept ist das von Piero Lissoni entworfene „Glass Bath System“ mit Badewanne, Waschbecken und Schränken aus transparentem Floatglas sowie die gerade lancierte Badewanne „SwimC“.

Ausweitung der Küchenzone

Doch zurück zur Küche. In ihr wird heute nicht mehr einfach nur gekocht; sie ist vor allem ein Ort der Kommunikation. Und genau hier setzt der italienische Hersteller an: hochwertig verarbeitete Küchen, die in den Wohnraum übergehen. So können beispielsweise die Arbeitsflächen des von Piero Lissoni entworfenen und mehrfach preisgekrönten „Table System“ sowohl einzeln als Kücheninsel als auch in Verbindung mit weiteren Elementen als Halbinsel im Raum platziert werden. Und auch die monolithischen Küchenblöcke „k11“, „k12“ und „k2“ des deutschen Designers Norbert Wangen machen sich gut in der Wohnküche. Küchenmodelle von Boffi lassen sich übrigens gut untereinander kombinieren und werden ergänzt durch Accessoires wie Schneidebretter oder Handtuchhalter. Apropos Sinnlichkeit: Auf der Mailänder Küchenmöbelmesse Eurocucina präsentierte Piero Lissoni 2008 das Küchensystem „duemilaotto“, bei dem Naturmaterialien eine besondere Rolle spielen: roh belassenes Holz, Stein oder Keramik für die Arbeitsplatten in Kombination mit handgearbeiteten Fliesen für vertikale Flächen und Wände. Und in diesem Jahr zeigte sich das Designtalent wiederum in Experimentierlaune: „Aprile“ heißt das gute Stück und ist mit einem Spülbecken ausgestattet, das sich auf Wunsch über die gesamte Länge der Unterschränke ausdehnen kann. In das Spülbecken eingehängt werden können dann Arbeitsplatten, ein Kochfeld, kleinere Spülbecken, Gitter oder Schneidebretter. Man darf gespannt sein, was noch kommen wird.

Claudia Simone Hoff

Egal ob in Küche oder Bad: Der aus satiniertem Edelstahl gebogene Handtuchhalter „Shortcut“ des japanischen Architekturbüros Nendo macht in jedem Raum eine gute Figur.

Leicht wie Papier kann der „4-Millimeter-Tisch“ von studiocharlie durchaus schwere Lasten tragen und fügt sich nahtlos ein in das puristische Küchendesign von Boffi.



Während im Vordergrund das Modell „Zone“ von Piero Lissoni darauf wartet, dass gewerkelt, geschnitten und gekocht wird, ging „Xila“ von Luigi Massoni – das Model im Hintergrund – als erste grifflose Küche in die Designgeschichte ein.



An die Wand gehängt werden die verschiedenen Module der Küche „Single“ von Alberto Colonello: Abwaschbecken, Kochstelle oder ein Element mit Schublade und Schranktür, hinter der sich die eingebauten Elektrogeräte verbergen.



Klassiker aus Corian: Fast fünfzig Jahre alt und immer noch zeitgemäß sieht dieser rollbare Kubus namens „Minikitchen“ von Joe Colombo aus. Auf kleinstem Raum vereint diese Küche alles, was man für eine schnelle Mahlzeit braucht.



Das Küchensystem „Aprile“ von Piero Lissoni wurde dieses Jahr auf der Eurocucina vorgestellt und ist besonders schön durch den Einsatz von Naturmaterialien wie Holz und Stein. (Foto: Tommaso Sartori)