60 JAHRE RAUM FÜR INSPIRATION

AW Architektur & Wohnen

SOMMERGARTEN
Kreativ-Crashkurs mit Outdoor-Profi Alexander Koch

SOMMERTISCHE
Fantasievoll draußen tafeln

SOMMERFRISCHE
Ungesehenes Mallorca – die Design-Erfahrung

LANDHAUS RADIKAL

Wie geht Wohnen in Höhlen, Scheunen, Bunkern? Architekten zeigen Mut in der Provinz.
+ Landpartie mit Piero Lissoni in der Maremma

SK 11,90 € I 11,90 € CH 17,00 sfr JUNI - JULI

Diffusione: 95.787

A&W Architektur&Wohnen

Bimestrale

Data 07-2018
Pagina 28/40
Foglio 1 / 13

8
Premiumhersteller
im AW-Check

Die *Küchenfrage*

Die Küche ist der neue Star. Herausgerückt aus den dunklen Ecken unserer Wohnungen. Mitten hinein verpflanzt ins Rampenlicht. Sie gilt nicht nur als neues Zentrum, sondern als neue Seele unserer Häuser, um die sich Ess- und Wohnräume zu arrangieren haben. Doch was soll sie eigentlich alles können, die Küche von heute und morgen? Was erwarten wir von ihr und wer bietet uns was? Und können klassische Hersteller überhaupt noch mithalten? Oder sind Tischler nicht längst die viel bessere, individuellere und günstigere Alternative?
Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen acht Premium-Hersteller – und ihre Antworten auf diese Fragen

Codice abbonamento: 109408

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

De Castelli

A&W Architektur&Wohnen
Bimestrale
Data 07-2018
Pagina 28/40
Foglio 2 / 13

01
BOFFI

Hingucker: Links die Boffi Code mit iranischem Graustein und eingefräster Gas-Kocharmatur von Gaggenau; rechts die K21 von Nobert Wangen

Mein Haus, mein Garten, meine *Showküche*

Text QUYNH TRAN
Fotos LUIGI FIANO

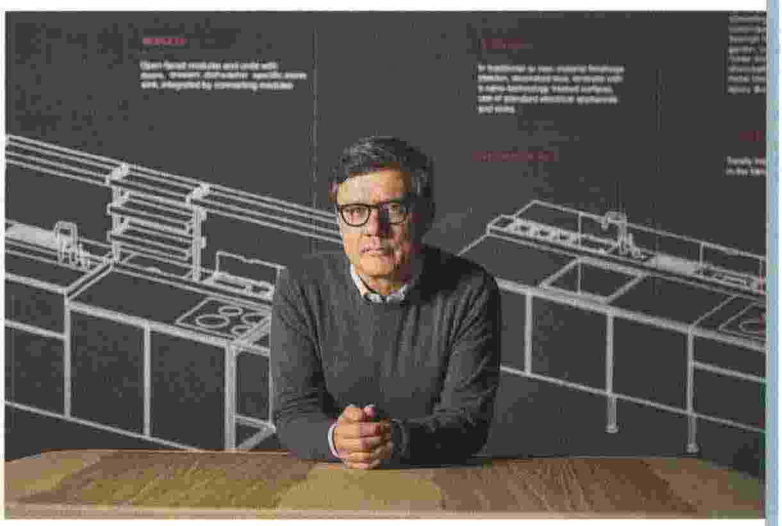
Typisch Italien: Im Land der Selbstdarsteller avanciert nicht nur die Küche zum Statussymbol, sondern auch das Kochen wird zum sozialen Happening. Wie geht man als Küchenhersteller damit um? Ein Besuch bei Boffi in Lentate bei Mailand

Es ist noch nicht lange her, da wurde die Küche im hintersten Zimmer des Heims versteckt. Kochen galt als reine Notwendigkeit – in wohlhabenden Haushalten fiel es bis ins frühe 20. Jahrhundert den Angestellten zu. Selbst nach den technologischen Fortschritten durch elektronische Küchengeräte galt bis in die 1990er-Jahre die Devise, diesen funktionalen Raum so stark wie möglich zu minimalisieren. Seit einigen Jahren geht der Trend in die andere Richtung: Heute gibt jeder den Küchenprofi – und da muss natürlich auch die Küche mithalten.

„Aus der reinen Notwendigkeit ist ein soziales Happening geworden. Dieses wird mitsamt Freunden und Familie und vor allem mit größter Sorgfalt inszeniert", sagt Roberto Gavazzi. Gavazzi ist Geschäftsführer der italienischen Manufaktur Boffi, die für ihre exklusiven Maßanfertigungen für Küchen und Bäder bekannt ist. Die Küche als Arbeitsplatz wird bei Boffi zum Bild nobler Grandezza, die funktionale Geräte in einen Rahmen aus Mooreiche fasst und das Kochfeld in eine grafische Insel aus dunklem Stahl verwandelt. 1934 von Piero Boffi als Schreinerei für Küchenmöbel gegründet, ist die gleichnamige Marke schnell

Codice abbonamento: 109408
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
De Castelli

A&W Architektur&Wohnen
Bimestrale
Data 07-2018
Pagina 28/40
Foglio 3 / 13



CEO Roberto Gavazzi vor einer Küche aus dem Salinas-System von Patricia Urquiola im Boffi Training Center, wo Mitarbeiter geschult werden

Boffi

Gegründet... 1934 von Piero Boffi als Schreinerei für Küchenmöbel
...weil die Küche nicht funktionales Hinterzimmer bleiben, sondern zum Teil des Wohnraums avancieren sollte
Bestseller: Das System Boffi Code
Gemacht für: Menschen mit einem Gespür für Design
Berühmt für: Innovative Technologie verpackt in maßgefertigtem Küchendesign
Der Trend geht zu: Noch mehr Möglichkeiten, die Systeme den individuellen Bedürfnissen anzupassen und mehr Flexibilität, Modelle und Systeme miteinander zu verbinden
Kochen ist: Geselliges Miteinander – am besten in einer schönen Umgebung
Bahnbrechende Neuheit 2018: Ein neues Ausmaß an Kombinationsmöglichkeiten – vor allem mit den Möbeln von De Padova und MA/U Studio
Die Küche der Zukunft... ist Zentrum jeder Wohnung

zum Design-Pionier avanciert. Der Gründer erkannte früh, dass die vernachlässigten Räume mit Herd und Wasserstelle als Erweiterung des Wohnraums gesehen werden können, wenn sie mit der gebührenden Aufmerksamkeit bedacht werden.

Es war Piero Lissoni, der genau wusste, wie man funktionale Flächen in eine Bühne der Inszenierung verwandelt. Lissoni ist seit 32 Jahren Kreativdirektor bei Boffi. Unter der Ägide des Mailänders entstanden Kollaborationen wie Patricia Urquiolas rustikal-minimalistisches Küchensystem Salinas oder der „Cove Kitchen"-Monoblock von Zaha Hadid Architects, der den organischen Stil der Star-Architektin in die Küche bringt. „Die Zusammenarbeit mit einem Designer wie Piero ist so prägend für unsere Marke, weil seine Kreativität den Rahmen des Funktionalen sprengt. Als Hersteller müssen wir praktische Vorgaben, wie sie in Küche und Bad existieren, neu denken", sagt Gavazzi.

Die Küche ist aus der Peripherie ins Wohnungszentrum gerückt, die sparsame Küchenzeile wird durch eine großzügige Kücheninsel ersetzt. Diese ist heute Fixpunkt für Zusammenkunft und Koch-Präsentation. Lissonis Kreationen sind kunstvolle Skulpturen aus iranischem Graumarmor mit individualisierbaren Elementen wie Messing-Gaskochern von Gaggenau und Paneelen aus edlen Hölzern oder offenen Vitrinen im Hintergrund. Dazu passt, was Gavazzi berichtet: Vereinzelt würden Hausherren (keine Damen!) auch zwei Küchen anfordern: eine zum wirklichen Arbeiten, eine zum Vorzeigen.

So werden die Anforderungen an die moderne Küche bei Boffi in zwei Extreme getrieben: Zum einen geht es stark in Richtung Küche als Schauplatz kulinarischer Vorstellungen, an dem das italienische „Fuculare", das Feuer und die Geräte, zu echten Statussymbolen werden. Zum anderen fügt sich die Küche nahtlos in den Wohnraum ein und versteckt alle funktionalen Spuren hinter hochwertigen Oberflächen und Kabinetten.

Aus diesem Grund entwickelt sich Boffi weg vom Spezialisten hin zu einem Hersteller und Dienstleister, der umfassende Lösungen für das Wohnen bietet. Erst im vergangenen Jahr hat das Unternehmen die italienische Möbel-Manufaktur De Padova und das dänische Möbeldesign-Studio MA/U Studio erworben.

»Als Hersteller müssen wir praktische Vorgaben, wie sie in Küche und Bad existieren, neu denken.« ROBERTO GAVAZZI

Die Erweiterung um klassische Design-Experten wie diese erweitert die Möglichkeiten der Küche, modulare Systeme zu entwickeln, die sich noch mehr in den Wohnraum einfügen. Der Großteil der maßgefertigten Küchen wird dabei mithilfe neuester Technologien und akkurater Handarbeit nach wie vor in der Boffi-Fabrik in Lentate nördlich von Mailand hergestellt.

Neben dem Acrylstein Corian von DuPont und dem hauseigenen Polyester-Lack, die eine besondere Gestaltungsfreiheit und Widerstandsfähigkeit ermöglichen, wie sie beim Monoblock für Zaha Hadid angewendet wurde, wird vor allem auf natürliche Materialien zurückgegriffen. Hochwertige Hölzer oder Natursteine und Marmor von Antolini, deren Abbau teilweise auf Zeit lizenziert wird, um exklusive Gesteine anzubieten. Auch die Abschlüsse und Geräte kommen von den besten Zulieferern – De Castelli für Metalldetails, Gaggenau und Miele für die Geräte. Und dass in den Showrooms nur Architekten als Experten individuell beraten, versteht sich von selbst. Schließlich braucht eine gute Inszenierung eine einzigartige Kulisse, die dem Protagonisten einen ästhetischen Rahmen gibt – und genau darin versteht sich Boffi als Meister.

Codice abbonamento: 109408
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

De Castelli