

DORNBRACHT

the SPIRIT of WATER

eno

Underkitchen

Product Study

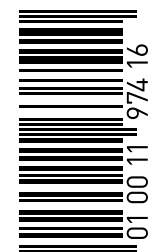
Dornbracht Conversations

Water Zones

Pot Filler

Water Dispenser

DORN
BRACHT





DORNBRACHT EDGES, "GLOBAL STREET FOOD"
Curated by Mike Meiré
Photography Hartmut Nägele



WATER ZONES

Die räumliche Trennung der verschiedenen wasserbezogenen Arbeitsprozesse im privaten Lebensraum Küche.
Mehr ab Seite 010. // De ruimtelijke scheiding van de verschillende watergerelateerde arbeidsprocessen
in de privé-leeftuimte keuken. Meer vanaf pagina 010. // La séparation physique des différents processus de travail
ayant recours à de l'eau dans l'espace de vie privé qu'est la cuisine. Plus d'informations à partir de la page 010.
Video Stills CHBP



DORNBRACHT INSTALLATION PROJECTS®, "LIVE"
Rudolf Stingel, Neue Nationalgalerie, Berlin
Photography David von Becker

DORNBRACHT

the SPIRIT of WATER



New Products
eno
Seite // Pagina // Page 044



WATER ZONES
Zoning the kitchen
Seite // Pagina // Page 010



Culture Projects
Dornbracht Conversations 3 (DC 3)
Seite // Pagina // Page 096

Contents

004	EDITORIAL
006	Shortcuts
008	CREATIVITY
010	WATER ZONES
012	Preparing
014	Cooking
016	Cleaning
018	Drinking
020	Universal
030	INSPIRED
032	WATER – on the true luxury of availability
062	PRESENT
064	Underkitchen
088	EXPEDITION
090	Product Study
094	CULTURE PROJECTS
096	Dornbracht Conversations 3
102	Global Street Food

022	Water Units
028	Cutting Boards
038	Water Dispenser
044	eno
050	TARA ULTRA
058	Elio
070	Tara.
076	Tara Classic
078	Meta.02
082	Lot
086	Maro



TARA ULTRA
Der POT FILLER befüllt Töpfe direkt auf dem Herd. Mehr ab Seite 052. // De POT FILLER vult pannen direct op het fornuis. Meer vanaf pagina 052. // Le POT FILLER permet de remplir les casseroles directement sur le feu. Plus d'informations à partir de la page 052.
Photography Thomas Popinger

“Something that is really necessary”

„Essen ist vor allem zwei Dinge“, sagt Francesca Sarti, „etwas, das wirklich notwendig ist, und etwas, das viele kulturelle Hintergründe und Traditionen hat.“ Die Architektin und Gründerin des italienischen Food-Design-Kollektivs Arabeschi di Latte hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Rituale des Essens experimentell und konzeptionell zu ergründen. Mit Marco Velardi, Chefredakteur von Apartamento und Creative Director u. a. von Casamica, hat sie über ihre Arbeit gesprochen (Seite 064).

Ich beginne diese neue Ausgabe von „the SPIRIT of WATER / kitchen“ mit ihrem Zitat, weil es prägnant beschreibt, was auch uns bei Dornbracht im Lebensraum Küche interessiert: der Blick hinter das Offensichtliche des „wirklich Notwendigen“, die Auseinandersetzung mit den wiederkehrenden Ritualen und – darauf aufbauend – die Entwicklung neuer Ideen, Technologien und Formensprachen. Eine dieser Ideen sind die WATER ZONES – die Trennung der verschiedenen Funktionsbereiche, wie man sie aus Profiküchen kennt, auch für Privatküchen (Seite 010).

Eine andere Idee oder, besser gesagt, eine andere Frage, die wir uns stellten, lautet: Wie können wir in Zukunft standardisierte Arbeitsabläufe am Nass-

arbeitsplatz mit Hilfe der Elektronik unterstützen? Eine erste Antwort gibt unsere experimentelle Produktstudie für die Küche, bei der neben Wasservolumen und -temperatur auch der Excenter und die Spülmitteldosierung elektronisch über ein zentrales Bedienelement gesteuert werden (Seite 090). Zum Schluss möchte ich Sie noch auf den kleinen Ort Bundanoon im Südwesten Australiens hinweisen. Dessen Bewohner, so berichtet unser Gastautor Lutz Bernhardt (Seite 032), setzten erfolgreich ein lokales Wasserflaschenverbot durch – zugunsten einer Trinkwasserquelle, die jeder von ihnen – und jeder von uns – in der Küche hat. Auch dies ist ein bemerkenswerter Umgang mit dem „wirklich Notwendigen“.

Ihr Andreas Dornbracht

“Voedsel is vooral twee dingen”, zegt Francesca Sarti, “iets dat echt noodzakelijk is en iets dat een grote culturele achtergrond en tradities heeft.” De architecte en oprichter van het Italiaanse Food-Design-collectief Arabeschi di Latte heeft zich tot taak gesteld de rituelen van het eten experimenteel en conceptioneel te doorgronden. Met Marco Velardi, chefredacteur van Apartamento en creative director o. a. van Casamica, heeft zij over haar werk gesproken (pagina 064).

Ik begin deze nieuwe uitgave van “the SPIRIT of WATER / kitchen” met haar citaat, omdat het kernachtig beschrijft, wat ook ons bij Dornbracht in de leefruimte keuken interesseert: de blik achter het ostentatieve van het “echt noodzakelijke”, de uiteenzetting met de wederkerende rituelen en – op deze basis – de ontwikkeling van nieuwe ideeën, technologieën en vormtalen. Eén van deze ideeën is WATER ZONES – de scheiding van de verschillende functiegebieden, zoals we ze van de professionele keukens kennen, ook voor privékeukens (pagina 010).

Een ander idee, of beter gezegd, een andere vraag die wij ons stelden, was: Hoe kunnen wij in de toekomst gestandaardiseerde werkprocessen in de natte werkruimte met behulp van elektronica



Andreas Dornbracht
Photography David von Becker

ondersteunen? Een eerste antwoord wordt gegeven door onze experimentele productstudie voor de keuken, waarbij naast watervolume en -temperatuur ook de afvoer en de afwasmiddeldosering elektronisch via een centraal bedieningselement worden bestuurd (pagina 090). Tenslotte wil ik u nog opmerkzaam maken op het plaatsje Bundanoon in Zuid-West Australië. De bewoners hiervan, zo meldt onze gastschrijver Lutz Bernhardt (pagina 032), krijgen er succesvol een plaatselijk waterflessenverbod door – ten gunste van een drinkwaterbron, die elk van hen – en elk van ons – in de keuken heeft. Ook dit is een opmerkelijke omgang met het “echt noodzakelijke”.

Andreas Dornbracht

« La nourriture revêt principalement deux aspects », affirme Francesca Sarti, « quelque chose qui est réellement indispensable et quelque chose qui repose sur un riche contexte culturel et des traditions ». L’architecte et fondatrice du collectif italien de design culinaire, « Arabeschi di Latte », s’est donné pour mission d’explicitier les rites qui entourent la nourriture par l’expérience et le concept. Elle a parlé de son travail avec Marco Velardi, rédacteur en chef du magazine Apartamento et directeur créatif, entre autres, de Casamica (page 064).

Je commence cette nouvelle édition de « the SPIRIT of WATER / kitchen » par une citation de Francesca Sarti car elle décrit à merveille ce qui nous intéresse également chez Dornbracht dans l’espace de vie qu’est la cuisine : un regard porté au-delà de l’évidence du « réellement vital », la prise en considération de rituels qui se répètent et, sur cette base, la conception de nouvelles idées, de technologies et de langages des formes. L’une de ces idées a été matérialisée avec les WATER ZONES : la séparation des différentes fonctionnalités dans des cuisines des particuliers, séparation habituellement réservée aux cuisines professionnelles (page 010).

Une autre idée ou, pour être plus précis, une autre question que nous nous sommes posée était la suivante : comment pourrions-nous à l’avenir faciliter les tâches courantes réalisées sur un plan de travail avec de l’eau grâce à l’électronique ? La première réponse nous a été donnée par notre étude de produit expérimentale pour la cuisine dans laquelle, outre le volume et la température de l’eau, le dosage de liquide vaisselle et la commande de vidage sont pilotés par un élément de commande central électronique (page 090).

Enfin, je souhaite attirer votre attention sur la petite ville de Bundanoon dans le sud-ouest de l’Australie : comme nous le rapporte notre invité, Lutz Bernhardt (page 032), ses habitants ont décidé d’interdire à l’échelle locale les bouteilles d’eau (au profit de l’eau du robinet que chacun d’eux – et que chacun de nous – possède dans sa cuisine). Il s’agit là encore d’une approche remarquable de ce qui est « réellement vital ».

Andreas Dornbracht

LIVING KITCHEN & ISH 2011

Im Rahmen der Living Küchen in Köln und der ISH in Frankfurt präsentierte Dornbracht seine Küchenneuheiten, darunter den neuen Einhebelmischer ENO (Seite 044) und die Produktstudie für elektronische Technologien in der Küche (Seite 090). Auch Ergänzungen zu den WATER DISPENSERN wurden gezeigt: Neben TARA ULTRA und LOT ist das komfortable System nun auch passend zu den Küchenarmaturen TARA CLASSIC, ELIO und META 02 erhältlich (Seite 038). Auf der ISH stellte Dornbracht darüber hinaus DEQUE und GENTLE, die neuen Armaturenserien für das Bad, vor. Im Mittelpunkt der Inszenierung stand die monolithische DEQUE-Skulptur – mit der Armatur als wasserformenden Quelle und der Architektur als wasserstrukturierenden Form.

LIVING KITCHEN & ISH 2011

In het kader van de Living Küchen in Keulen en de ISH in Frankfurt presenteerde Dornbracht zijn keukeninnovaties, daaronder de nieuwe 1-greeps mengkraan ENO (pagina 044) en de productstudie voor elektronische technologieën in de keuken (pagina 090).



Exhibition view
Dornbracht ISH 2011 trade fair stand, Frankfurt/Main
Photography Uwe Spoering

Ook aanvullingen op de WATER DISPENSERS worden getoond: Naast TARA ULTRA en LOT is het comfortabele systeem nu ook passend bij de TARA CLASSIC, ELIO en META 02 verkrijgbaar (pagina 038). Op de ISH introduceerde Dornbracht bovendien DEQUE en GENTLE, de nieuwe kranen-series voor de badkamer. In het middelpunt van de inscenering stond de monolithische DEQUE-sculptuur – met de kraan als water-vormende bron en de architectuur als waterstructurerende vorm.

LIVING KITCHEN & ISH 2011

Dans le cadre du salon Living Kitchen de Cologne et du salon ISH de Francfort, Dornbracht a présenté ses nouveaux produits dans le secteur Cuisine, notamment, le nouveau mitigeur mono-commande ENO (page 044) ainsi que l'étude de produit pour les technologies électroniques dans la cuisine (page 090). Les compléments des WATER DISPENSER ont également été exposés : outre TARA ULTRA et LOT, le système de robinetterie bien pratique est désormais

également disponible pour les séries TARA CLASSIC, ELIO et META 02, dessinées pour la cuisine (page 038). À l'occasion du salon ISH, Dornbracht a également présenté les nouvelles séries de robinetterie de salle de bains DEQUE et GENTLE. Au centre de la mise en scène trônait la sculpture monolithique DEQUE avec la robinetterie comme source de forme de l'eau et avec l'architecture comme forme de structuration de l'eau.

GLOBAL STREET FOOD, NEW YORK

„Global Street Food“, kuratiert von Mike Meiré und präsentiert auf den Kölner Passagen 2009 sowie im Buckminster Fuller Dome auf dem Vitra Campus (Seite 102), ist nun mit drei Objekten anlässlich der Ausstellung „Stephen Burks / Are You A Hybrid?“ im New Yorker Museum of Arts and Design zu sehen. Stephen Burks, Kurator der Schau und Gründer des New Yorker Designstudios „Readymade Projects“, gilt als einer der renommiertesten amerikanischen Produktdesigner seiner Generation. Im Rahmen von „Are You A Hybrid?“ erforscht er den Einfluss der Entwicklungsländer auf das zeitgenössische Design. Neben Arbeiten von Burks zeigt die Ausstellung Werke von über 20 Künstlern, Designern und Fotografen, deren Projekte weltweit eine pluralistische Sicht auf das Thema Design ermöglichen.

Exhibition view
Dornbracht ISH 2011 trade fair stand, Frankfurt/Main
Photography Uwe Spoering



„Stephen Burks / Are You A Hybrid?“
vom 3. Mai – 2. Oktober 2011 im
Museum of Arts and Design, New York

GLOBAL STREET FOOD, NEW YORK

“Global Street Food“, beheerd door Mike Meiré en gepresenteerd op de Keulse Passagen 2009 zoals in de Buckminster Fuller Dome op de Vitra Campus (pagina 102), is nu met drie objecten ter gelegenheid van de tentoonstelling “Stephen Burks / Are You A Hybrid?” in het Museum of Arts and Design in New York te zien. Stephen Burks, curator van de show en oprichter van de New Yorkse designstudio “Readymade Projects”, geldt als één van de meest gerenommeerde Amerikaanse productdesigners van zijn generatie. In het kader van “Are You A Hybrid?” onderzoekt hij de invloed van de ontwikkelingslanden op het hedendaags design. Naast werken van Burks toont de tentoonstelling werken van meer dan 20 kunstenaars, designers en

fotografen, wiens projecten wereldwijd een pluralistisch zicht op het thema design mogelijk maken.

“Stephen Burks / Are You A Hybrid?“
van 3 mei tot 2 oktober 2011 in het
Museum of Arts and Design, New York

GLOBAL STREET FOOD, NEW YORK

Le projet « Global Street Food », réalisé par les soins de Mike Meiré et présenté dans le cadre des Passagen 2009 à Cologne ainsi qu'à Buckminster Fuller Dome sur le Vitra Campus (page 102), est maintenant exposé avec trois objets à l'occasion de l'exposition « Stephen Burks / Are You A Hybrid? » dans le musée new-yorkais Museum of Arts and Design. Stephen Burks, organisateur de l'exposition et fondateur du studio de design new-yorkais « Readymade Projects »,

Dornbracht Edges – Global Street Food
“Are You A Hybrid?”, Museum of Arts and Design, New York
Photography Stephen Burks



est considéré comme l'un des designers américains les plus renommés de sa génération. Dans le cadre de l'exposition « Are You A Hybrid? », il explore l'influence des pays en voie de développement sur le design contemporain. Outre des créations de Burks, l'exposition présente des œuvres de plus de 20 artistes, designers et photographes dont les projets offrent une vision pluraliste internationale sur le thème du design.

« Stephen Burks / Are You A Hybrid? »,
du 3 mai au 2 octobre 2011 au Museum
of Arts and Design, New York

RUDOLF STINGEL, „LIVE“, BERLIN

Seit 1999 unterstützt Dornbracht im Rahmen der „Dornbracht Installation Projects“ zeitgenössische künstlerische Positionen im Bereich der Installation. 2010 setzte sich die Reihe mit der Ausstellung „Rudolf Stingel. LIVE“ fort: Der gebürtige Österreicher Rudolf Stingel ließ den Boden der Neuen Nationalgalerie Berlin mit einem Teppich überziehen, dessen Ornament auf einen indischen „Agra“-Teppich zurückging. Sinnliche Opulenz und orientalische Muster überformten so die von Mies van der Rohe streng angelegte Architektur. „Rudolf Stingel. LIVE“ war der Auftakt der Zusammenarbeit zwischen der Nationalgalerie und Dornbracht. Der Katalog zur Ausstellung ist im Verlag der Buchhandlung Walther König, Köln erschienen.



Dornbracht Installation Projects®
Rudolf Stingel, „LIVE“, Neue Nationalgalerie, Berlin
Photography David von Becker

gezet: De geboren Oostenrijker Rudolf Stingel liet de vloer van de Neue Nationalgalerie in Berlijn bekleden met een tapijt, waarvan het ornament terugging naar een Indisch “Agra”-tapijt. Zo gaven zinnelijke opulentie en oriëntaalse patronen de door Mies van der Rohe streng vormgegeven architectuur een ander uiterlijk. “Rudolf Stingel. LIVE” was het begin van de samenwerking tussen de Nationalgalerie en Dornbracht. De catalogus van de tentoonstelling is uitgebracht door de uitgever van de boekhandel Walther König, Keulen.

RUDOLF STINGEL, « LIVE », BERLIN

Depuis 1999, Dornbracht soutient, dans le cadre des « Dornbracht Installation Projects », différentes positions artistiques contemporaines dans le secteur de l'installation. En 2010, le projet s'est poursuivi avec l'exposition « Rudolf Stingel. LIVE ». Rudolf Stingel, Autrichien de naissance, a fait installer une moquette recouvrant le sol de la Neue

Nationalgalerie à Berlin. Le motif reprend celui d'un tapis indien d'Agra. Une opulence des sens et des motifs orientaux se superposaient à l'architecture sévère de Mies van der Rohe. « Rudolf Stingel. LIVE » a marqué le début de la collaboration entre la Nationalgalerie et Dornbracht. Le catalogue de l'exposition a été édité par la maison d'édition Walther König, à Cologne.

CREATIVITY

Neues entsteht an den Grenzen. Durch achtsames Überschreiten und gekonnte Kombination. Denken und Handeln jenseits von Gewohnheiten.

Noviteiten ontstaan aan de grenzen. Door behoedzame overschrijding en vakkundige combinatie. Denken en handelen aan de andere kant van gewoonten.

Pour créer du nouveau, les limites doivent être franchies. Avec prudence et une combinaison éprouvée. Il s'agit de penser et d'agir au-delà des habitudes.

WATER ZONES 010

WATER ZONES

PREPARING COOKING
CLEANING DRINKING UNIVERSAL

Product Concept and Design Sieger Design
Photography Thomas Popinger
Video Stills CHBP



WATER ZONES – Preparing

**DIE UNTERSCHIEDLICHEN
WASSERSTELLEN IM
LEBENSRAUM KÜCHE**

Gemüse putzen, Obst waschen, Fisch filetieren; Bratensatz ablöschen, Suppen aufgießen, Nudelwasser abschütten; Geschirr waschen, Töpfe putzen, Backbleche säubern; Tee zubereiten oder einen Schluck gekühltes Wasser trinken. Je nach Arbeitsvorgang werden ganz unterschiedliche Ansprüche an Wasserstellen in einer Küche gestellt. Mit den WATER ZONES hat Dornbracht ein Konzept für das Arbeiten in der Küche entwickelt, das die Trennung der verschiedenen Funktionsbereiche, wie man sie aus Profiküchen kennt, auch für Privatküchen ermöglicht. PREPARING, COOKING, CLEANING, DRINKING und UNIVERSAL heißen die fünf Zonen, die auf die unterschiedlichen Anforderungen in der Küche abgestimmt wurden. Sie sind das Ergebnis eines Entwicklungsprozesses, an dessen Anfang ein Dialog stand – mit Architekten, Profiköchen, privaten Anwendern und den Designern von Sieger Design. In Workshops, aber auch in zahlreichen Einzelgesprächen galt es herauszufinden, welche Rolle das Wasser in anspruchsvoll gestalteten Küchen heute spielt. Es ging um Fragen zu Hygiene, Materialitäten und Wassertemperaturen, zu Anforderungen an die Qualität und Funktionalität des

Wassers bei jedem Arbeitsschritt. Was, beispielsweise, muss das Wasser beim Gemüseputzen anderes leisten als beim Reinigen von Geschirr? Wie viel Aktionsradius braucht man in den verschiedenen Zonen? Was sollte vermieden werden? Obwohl je nach Arbeitsvorgang ganz unterschiedliche Ansprüche an die Wasserstelle einer Küche gestellt werden, verfügen nur die wenigsten privaten Küchen über eine entsprechende Trennung der Arbeitsbereiche. Die Auseinandersetzung mit diesem Phänomen und der Frage danach, wie sich dies heute, wo die Küche längst nicht mehr nur Arbeits-, sondern Lebensraum ist, ändern lässt, führte zur Entwicklung der WATER ZONES. Der Grundvorteil einer Zonierung in der Küche liegt auf der Hand: Sobald man sich von der Idee einer universellen Wasserstelle löst, lassen sich die Produkte auf ihre jeweilige Funktion hin optimieren – weil man weniger Kompromisse machen muss. Aber auch unter dem Aspekt der Lebensmittelhygiene ist die Trennung sinnvoll. Armaturen, Becken und Zubehör können gezielt auf die Arbeit in den einzelnen Zonen hin ausgearbeitet und individualisiert werden. Im Kontext CLEANING beispielsweise kann eine Spülbrause beinahe wie ein Hochdruckreiniger ausgelegt sein. Eine Brause im Umgang mit frischen oder gekochten Lebensmitteln in der Zone PREPARING dagegen sollte sehr viel sanfter wirken. Und im Bereich COOKING ist

PREPARING

*Professional
food preparation.
Practical.
Modular.*



PREPARING



Den Film und weitere Informationen finden Sie unter //
De film en nadere informatie vindt u op //
Vous trouverez le film et plus d'informations sur
dornbracht.com/preparing



COOKING



Den Film und weitere Informationen finden Sie unter //
De film en nadere informatie vindt u op //
Vous trouverez le film et plus d'informations sur

dornbracht.com/cooking

WATER ZONES – Cooking

es sinnvoll, eine Wasserquelle zu haben, mit der Töpfe direkt auf dem Herd befüllt werden können. Bei den Becken, den WATER UNITS, verhält es sich ähnlich. Die Becken der Zone CLEANING sollten extra tief und extra breit sein, damit auch Backbleche und große Töpfe bequem gereinigt werden können. Im Kontext PREPARING ist ein Doppelbecken sinnvoll, das auf der einen Seite tief und staubar, auf der anderen Seite bewusst flach mit freiem Ablauf ausgestattet ist. Und im Bereich COOKING bietet sich ein Becken an, das so tief ist, dass darin auch große Gefäße abgekühlt und abgeschüttet werden können.

Und die Zone DRINKING? Sie ist die Antwort auf den Wunsch vieler Menschen nach einer eigenen Trinkwasserquelle – in der Küche, aber auch im Wohnbereich. Statt schwerer Wasserkisten findet man hier immer häufiger „Bars“, an denen sich Menschen Wasser in ein Glas füllen oder ein Getränk zubereiten. Entsprechend muss das Design der Armatur und des Beckens an dieses Umfeld angepasst sein: kleinvolumig und minimalistisch. Die neuen WATER DISPENSER fügen sich hier auf ideale Weise ein – liefern gefiltertes kaltes oder heißes Wasser ohne Vorlaufzeiten. Heißgetränke wie Kaffee und Tee können so schnell und bequem zubereitet werden.

„Unabhängig von ihrer jeweiligen Funktionsorientierung zeichnen sich alle WATER ZONES durch

COOKING

*Water sourced
directly at
the point of
cooking.
Convenient.
Fast.*

klare Linienbeziehungen in der Horizontalen, entlang der Arbeitsfläche, aus. Vertikal korrespondieren sie mit dem klassischen Fugenbild der Küchenmöblierung“, erläutert Benedikt Sauerland von Sieger Design das übergeordnete Designkonzept. „Es entstehen ganzheitliche Raum-Objekt-Beziehungen, die die Wasserstellen harmonisch in jedes Umfeld einfließen lassen.“ So erhielt jede der WATER ZONES ihre ganz eigene Konfiguration – Armaturen, WATER UNITS und Zubehör wie die CUTTING BOARDS, die sich jeder Koch und jede Köchin nach eigenen Bedürfnissen zusammenstellen kann. „Wir können mit den neuen Becken in Kombination mit unseren Armaturen für die Küche ein Paket anbieten, das perfekt aufeinander abgestimmt ist“, so Andreas Dornbracht. „Und das auf höchstem Niveau. Denn wie unsere Armaturen erfüllen auch die Becken höchste Ansprüche an Qualität, Design und Funktionalität.“

Weil nicht jede Küche Platz für alle WATER ZONES bietet, wurde zusätzlich eine Lösung für universelle Ansprüche geschaffen. UNIVERSAL bildet ein harmonisches Arrangement aus den funktionalen und funktionsoptimierten Aspekten der WATER ZONES und setzt dieses kompromissbereit und platzsparend um: ein multifunktionales tiefes Becken, kombiniert mit einem flachen Becken zur Vor- und Zubereitung sowie einer ausziehbaren Spülbrausegarnitur, die für den nötigen Aktionsradius sorgt.

DE VERSCHILLENDE WATERPUNTEN IN DE LEEFRUIMTE KEUKEN

Groente schoonmaken, fruit wassen, vis fileren; jus blussen, soep bijvoegen, pastawater afgieten; vaat wassen, pannen schoonmaken, bakblikken reinigen; thee zetten of een slok fris water drinken. Afhankelijk van waar je mee bezig bent worden heel verschillende eisen gesteld aan de waterpunten in een keuken. Met de WATER ZONES heeft Dornbracht een concept voor het werken in de keuken ontwikkeld, dat de scheiding van de verschillende functiegebieden, zoals men deze uit de professionele keuken kent, ook voor privékeukens mogelijk maakt. PREPARING, COOKING, CLEANING, DRINKING en UNIVERSAL heten de vijf zones, die op de verschillende eisen in de keukens werden afgestemd. Zij zijn het resultaat van een ontwikkelingsproces, waar een dialoog aan vooraf ging – met architecten, professionele koks, privégebruikers en de designers van Sieger Design. In workshops, maar ook in talrijke persoonlijke gesprekken ging het erom uit te vinden, welke rol het water vandaag de dag in hoogwaardig vormgegeven keukens speelt. Het betrof vragen met betrekking tot hygiëne, materiaaleigenschappen en watertemperaturen, en de eisen aan de kwaliteit en functionaliteit van

het water bij iedere stap. Wat, bijvoorbeeld, moet het water bij groente wassen anders presteren dan bij het reinigen van de vaat? Hoeveel actieradius heeft men nodig in de verschillende zones? Wat moet worden vermeden? Hoewel afhankelijk van de werkzaamheden geheel verschillende eisen aan het waterpunt van een keuken worden gesteld, beschikken slechts weinig privékeukens over een passende scheiding van de werkzones. De uiteenzetting met dit fenomeen en de vraag hoe dit, nu de keukens allang geen werk- maar een leefruimte is, kan worden veranderd, leidde tot de ontwikkeling van de WATER ZONES.

Het basisvoordeel van een zonering in de keuken ligt voor de hand: Zodra men zich van het idee van een universeel waterpunt losmaakt, kunnen de producten uitgaande van hun desbetreffende functie worden geoptimaliseerd – omdat men minder compromissen moet maken. Maar ook met betrekking tot het aspect van de levensmiddelenhygiëne is de scheiding zinvol. Kranen, wasbakken en accessoires kunnen speciaal op de werkzaamheden in de diverse zones aangepast en geïndividualiseerd worden. In de context CLEANING bijvoorbeeld kan een spoeldouche bijna als een hogedrukreiniger uitgevoerd zijn. Een spoeldouche in samenhang met verse of gekookte levensmiddelen in de zone PREPARING moet echter veel behoedzamer te werk gaan. En in de zone COOKING is het zin-

CLEANING

*Efficient cleaning
of pots
and dishes.
Hygienic.
Spacious.*

CLEANING



Den Film und weitere Informationen finden Sie unter //
De film en nadere informatie vindt u op //
Vous trouverez le film et plus d'informations sur

dornbracht.com/cleaning



WATER ZONES – Cleaning

DRINKING



Den Film und weitere Informationen finden Sie unter //
De film en nadere informatie vindt u op //
Vous trouverez le film et plus d'informations sur

dornbracht.com/drinking



WATER ZONES – Drinking

vol een waterbron te hebben, waarmee de pannen direct op het fornuis gevuld kunnen worden. Bij de wasbakken, de WATER UNITS, is dit ongeveer hetzelfde. De wasbakken in de zone CLEANING moeten extra diep en extra breed zijn, om ook bakblikken en grote pannen gemakkelijk te kunnen reinigen. In de context PREPARING is een dubbele wasbak praktisch, die aan de ene kant diep en vulbaar is, en aan de andere kant bewust vlak met vrije afloop is. En in de zone COOKING wordt een wasbak aangeboden die zo diep is, dat hierin ook grote pannen afgekoeld en uitgeschud kunnen worden.

En de zone DRINKING? Het is het antwoord van veel mensen op de vraag naar een eigen drinkwaterbron – in de keuken, maar ook in de woonkamer. In plaats van zware kratten met water vindt men hier steeds vaker “Bars”, waaraan mensen een glas water vullen of een drankje bereiden. Overeenkomstig moet het design van de kraan en de wasbak aan deze omgeving zijn aangepast: kleinschalig en minimalistisch. De nieuwe WATER DISPENSERS integreren hier op ideale wijze – leveren gefilterd, koud of heet water zonder wachttijden. Hete drankjes zoals koffie en thee kunnen op deze manier snel en gemakkelijk worden klaargemaakt.

“Onafhankelijk van de functie waarop ze zijn gericht kenmerken alle WATER ZONES zich door

DRINKING

*A separate source
of drinking water
in the kitchen.
Clear.
Minimal.*

heldere, horizontale lijnen langs de werkvlakken. Verticaal corresponderen ze met het klassieke beeld aangaande keukenmeubilering”, aldus Benedikt Sauerland (Sieger Design) over het overkoepelende designconcept. “Zo ontstaat een ruimte-object-relatie die een geheel vormt, die de waterpunten harmonisch in elke omgeving opneemt.” Zo kreeg elk van de WATER ZONES zijn geheel eigen configuratie – kranen, WATER UNITS en accessoires zoals de CUTTING BOARDS, die iedere kok volgens eigen wensen kan samenstellen. “Wij kunnen met de nieuwe wasbakken in combinatie met onze kranen voor de keuken een pakket aanbieden, dat perfect op elkaar is afgestemd”, aldus Andreas Dornbracht. “En dat op het hoogste niveau. Want net als onze kranen voldoen ook de wasbakken aan de hoogste eisen qua kwaliteit, design en functionaliteit.”

Aanvullend werd een oplossing voor algemene eisen gecreëerd, omdat niet iedere keuken ruimte heeft voor alle WATER ZONES. UNIVERSAL vormt een harmonische rangschikking uit de functionele en functioneel geoptimaliseerde aspecten van de WATER ZONES en brengt deze compromisloos en plaatsbesparend tot leven: een multifunctionele diepe wasbak, gecombineerd met een vlakke wasbak voor voor- en voorbereiding alsook een uittrekbare spoel douche-garnituur, welke voor de nodige actieradius zorgt.



WATER ZONES – Universal

LES DIFFÉRENTS POINTS D’EAU DANS L’ESPACE DE VIE QU’EST LA CUISINE

Laver les fruits et les légumes, découper le poisson en filets, déglacer une sauteuse, laisser mijoter une soupe, égoutter des pâtes, faire la vaisselle, nettoyer des casseroles ou la plaque du four, préparer un thé ou boire un peu d’eau fraîche. Les exigences ayant trait aux points d’eau d’une cuisine peuvent extrêmement varier en fonction de la nature de la tâche à réaliser. Avec les WATER ZONES, Dornbracht a développé un concept pour toutes les tâches à réaliser dans la cuisine, qui permet d’établir également dans les cuisines des particuliers une séparation physique des différentes fonctionnalités, telles qu’elles sont connues dans les cuisines professionnelles.

Les cinq zones, qui ont été adaptées aux différentes exigences de la cuisine, ont été baptisées PREPARING, COOKING, CLEANING, DRINKING et UNIVERSAL. Elles sont le résultat d’un processus de développement qui a commencé par un dialogue entre des architectes, des cuisiniers professionnels, des particuliers et des designers de Sieger Design. Dans le cadre d’ateliers mais aussi lors de nombreuses réunions privées, les participants ont tenté de définir quel est le rôle de l’eau aujourd’hui dans les cuisines modernes. Les questions por-

taient sur l’hygiène, les matériaux et la température de l’eau, les exigences en matière de qualité et de fonctionnalité de l’eau à chaque étape de travail. Qu’attend-on par exemple de l’eau pour la préparation des légumes et qu’attend-on de l’eau pour laver la vaisselle ? Quel est le domaine d’action nécessaire dans les différentes zones ? Que faut-il éviter ? Malgré le fait que les exigences relatives aux points d’eau d’une cuisine soient très différentes en fonction de la tâche à réaliser, rares sont les cuisines des particuliers qui disposent d’une séparation adaptée aux différents espaces de travail. Ce constat et la question de savoir comment y remédier aujourd’hui, alors que la cuisine n’est plus seulement depuis longtemps un espace de travail, mais aussi un espace de vie, ont conduit Dornbracht à développer les WATER ZONES. Le principal avantage d’une séparation en plusieurs zones de la cuisine tombe sous le sens : dès qu’on abandonne l’idée d’un point d’eau universel, on peut optimiser les produits pour leur propre fonction, car les compromis à faire sont moins nombreux. Cette séparation est tout aussi opportune sous l’angle de l’hygiène des produits alimentaires. Les robinetteries, les éviers et les accessoires peuvent alors être élaborés et individualisés en accord avec les tâches effectuées dans les différentes zones. Dans le cadre du CLEANING par exemple, une douchette de rinçage peut être conçue presque

UNIVERSAL

For kitchens with no division of functional areas. Central. Versatile.



WATER ZONES – Universal

comme un nettoyeur haute pression. Alors qu’une douchette en contact avec des produits alimentaires frais ou cuisinés, dans la zone PREPARING doit avoir un effet nettement plus préservateur et respectueux. Et pour la zone COOKING, il est opportun d’avoir une source d’eau permettant de remplir les casseroles directement sur le feu. Il en va de même pour les éviers WATER UNITS. Les éviers de la zone CLEANING doivent être particulièrement profonds et larges pour faciliter le nettoyage des plaques de four et des grandes casseroles. Dans la zone PREPARING, il faut préconiser un évier double, avec d’un côté, un bac de remplissage profond et de l’autre côté, un bac résolument plat avec un écoulement libre. La zone COOKING comprend un bac offrant une profondeur si généreuse, qu’on peut y refroidir et y déverser même de grands récipients. Et la zone DRINKING ? C’est la réponse au souhait de nombreuses personnes de disposer d’un distributeur d’eau potable dans la cuisine, mais aussi dans le salon. On trouve de plus en plus de « bars » permettant de se servir un verre d’eau ou de se préparer une boisson sans avoir à porter de lourds packs d’eau. Bien entendu, le design de la robinetterie et de l’évier doit s’intégrer à cet environnement : il doit donc être compact et minimaliste. Les nouveaux WATER DISPENSER s’insèrent à merveille et fournissent immédiatement de

l’eau filtrée, froide ou chaude. Ils s’avèrent ainsi très pratiques pour préparer rapidement des boissons chaudes telles que du café ou du thé. « Indépendamment de la finalité de leurs fonctionnalités respectives, toutes les WATER ZONES se distinguent par des lignes horizontales claires, le long des surfaces de travail. Verticalement, elles correspondent aux lignes classiques de l’ameublement de la cuisine », explique Benedikt Sauerland de Sieger Design en présentant le concept directeur du design. « Des rapports espace-objet globaux voient le jour. Ils intègrent harmonieusement les points d’eau dans chaque environnement. » C’est ainsi que Dornbracht a donné sa propre configuration à chacune des WATER ZONES – des robinetteries, des WATER UNITS et des accessoires, tels que les CUTTING BOARDS, pouvant être composés par chaque cuisinier et chaque cuisinière en fonction de ses propres besoins. « Avec les nouveaux éviers combinés à nos robinetteries pour la cuisine, nous sommes en mesure de proposer un pack parfaitement assorti », précise Andreas Dornbracht. « Le tout avec un très haut niveau de qualité, bien entendu. En effet, tout comme nos robinetteries, nos éviers répondent aux plus hautes exigences en matière de qualité, de design et de fonctionnalité. » Et comme chaque cuisine n’offre pas de place suffisante pour toutes les WATER ZONES, nous

avons élaboré par ailleurs une solution pour des attentes universelles. UNIVERSAL constitue une solution harmonieuse qui allie les aspects fonctionnels et optimisés des WATER ZONES et qui les met en œuvre en trouvant un compromis avec des dimensions compactes : un bac profond multifonctionnel associé à un bac plat pour la préparation des aliments ainsi qu’une douchette extractible offrant le rayon d’action nécessaire entre les deux zones.

WATER UNITS

Handgefertigte Becken aus Edelstahl – abgestimmt auf die unterschiedlichen Funktionsbereiche in der Küche.

Handgemaakte wasbakken uit roestvrij staal – afgestemd op de verschillende functiegebieden in de keuken.

Des évier en acier inoxydable fabriqués à la main, adaptés aux différentes fonctionnalités de la cuisine.

*Product Concept and Design Sieger Design
Photography Thomas Popinger*

WATER UNITS

Einzelbecken (Unterbau) // Enkele wasbak (onderbouw) //
Évier simple (sous plan)

Doppelbecken (flächenbündig) // Dubbele wasbak (vlak) //
Évier double (à installer à fleur de plan)

Mit ihrer massiven Materialität und schlichten Eleganz erschließen sie den Funktionsraum Küche völlig neu. Die WATER UNITS sind handgefertigte Einzel- und Doppelbecken aus Edelstahl, die in ihrem spezifischen Design auf die unterschiedlichen Funktionsbereiche in der Küche abgestimmt und speziell für die Kombination mit Dornbracht-Armaturen entwickelt wurden. Während etwa Geschirr besonders gut in tiefen Doppelbecken gereinigt werden kann, bieten sich für das Waschen von Obst und Gemüse große Becken mit flachen Abtropfflächen an. Alle Beckenvarianten sind wahlweise flächenbündig oder aufliegend als Einbaubecken oder als Unterbaubecken erhältlich.

Met haar massieve materialiteit en eenvoudige elegantie wordt de functionele ruimte keuken geheel opnieuw ontdekt. De WATER UNITS zijn handgemaakte enkele en dubbele wasbakken uit roestvrij staal, die in hun specifieke design op de verschillende functiegebieden in de keuken zijn afgestemd en speciaal ontworpen werden om met Dornbrachtkranen te worden gecombineerd. Terwijl bijvoorbeeld de vaat heel goed in diepe dubbele wasbakken kan worden gedaan, worden voor het wassen van fruit en groenten grote bakken met platte uitdruipvlakken geboden. Alle wasbakvarianten zijn naar keuze als opbouw-, inbouw- of onderbouwwasbak verkrijgbaar.

Conçues dans des matériaux solides à l'élégance discrète, elles revisitent totalement l'espace fonctionnel qu'est la cuisine. Les WATER UNITS sont des éviers simples ou doubles en acier inoxydable fabriqués à la main, dont le design unique est adapté aux différentes fonctionnalités de la cuisine et qui ont été conçus spécialement pour être associés avec les robinetteries Dornbracht. Alors que les éviers doubles profonds sont parfaitement adaptés pour faire la vaisselle, les grands éviers avec leurs surfaces planes conviennent à merveille pour nettoyer et égoutter les fruits et les légumes. Tous les modèles d'évier sont disponibles dans les versions à fleur de plan ou en saillie, à encastrer par le dessus ou par le dessous.



Ein Designmerkmal der WATER UNITS ist die integrierte Hahnlochbank: Übergangslos aus den Becken geformt und im Material zusätzlich verstärkt. // Een designkenmerk van de WATER UNITS is de geïntegreerde kranenbank: naadloos uit de wasbakken gevormd en van extra versterkt materiaal. // Le percement pour robinet intégrée est la touche apportée aux WATER UNITS par nos designers : moulée sans transition à partir de l'évier, mais en version renforcée dans la matière.

WATER UNITS

Einzelbecken (flächenbündig) //
Enkele wasbak (vlak) //
Évier simple (à installer à fleur de plan)

Einzelbecken (flächenbündig) / Drinking Plate //
Enkele wasbak (vlak) / Drinking Plate //
Évier simple (à installer à fleur de plan) / Drinking Plate



Insbesondere die Oberfläche der WATER UNITS profitiert von der hohen Fertigungsqualität von Hand. Der präzise geschweißte, fein gebürstete Edelstahl verleiht den Becken durchgängig eine enorme Langlebigkeit, eine angenehm glatte Haptik und einen edlen, warmen Farbton. Details – wie der ideal proportionierte Überlauf, spezielle Soundpads, die das Geräusch des auftretenden Wassers dämpfen, und der Innenradius der Becken – belegen eindrucksvoll den hochwertigen Eindruck des Materials.

In het bijzonder het oppervlak van de WATER UNITS profiteert van de hoge handgemaakte productiekwaliteit. Het nauwkeurig gelaste, fijn geborstelde roestvrijstaal verleent de wasbak over het algemeen een enorme duurzaamheid, een aangenaam gladde haptiek en een nobele, warme kleur. Details – zoals de goed geproportioneerde overloop, speciale soundpads, die het geluid van het neerkomende water dempen, en de binnenradius van de wasbak – leveren op indrukwekkende wijze het bewijs van de hoogwaardige indruk van het materiaal.

En particulier, la surface des WATER UNITS bénéficie d'une qualité de finition faite main, haut de gamme. L'acier inoxydable brossé et poli confère aux évier une longue durée de vie, un aspect lisse agréable au toucher et une couleur chaude et noble. Des détails, tels que le trop-plein idéalement dimensionné, les « soundpads », des dispositifs spécifiques permettant d'amortir le bruit lors de l'évacuation de l'eau et le diamètre intérieur des éviers, corroborent l'impression de qualité que donne le matériau.

Für den Überlauf und Ablauf wurden eigene Designlösungen entwickelt: eine Blende ohne sichtbare Verschraubung und eine Ablaufschräge, die anstelle einer Bodenprägung das Wasser zum Excenterventil leitet. // Voor de overloop en afvoer werden eigen designoplossingen ontwikkeld: een afdekplaatje zonder zichtbare schroeven en een schuine afvoer, die in plaats van een gat in de bodem het water naar de wasteklep leidt. // Pour le trop-plein et l'évacuation, nous avons développé nos propres solutions de design : un bandeau sans vis apparente et une déclivité pour l'évacuation qui conduit l'eau vers la commande de vidage.

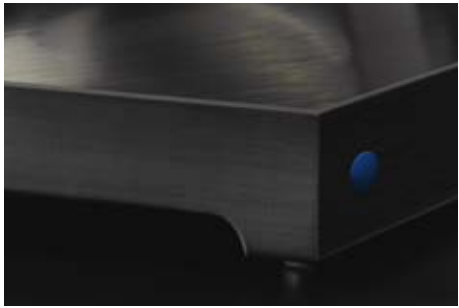
Cutting Boards



Die großflächigen CUTTING BOARDS sind die passende Ergänzung zu den WATER UNITS, denn sie sind exakt auf die Abmessungen der Becken abgestimmt. Die präzise gefertigten Schneidbretter sind in zwei Materialien, Eichenholz oder schwarzem Polyethylen, sowie in zwei Varianten, zum Einlegen in oder zum Auflegen über das Becken, erhältlich. Außerdem können sie ihrer Verwendung entsprechend gekennzeichnet werden: z. B. blau für Fisch oder grün für Gemüse.

De grote CUTTING BOARDS zijn de passende aanvulling op de WATER UNITS, omdat zij precies zijn afgestemd op de afmetingen van de wasbakken. De snijplanken zijn verkrijgbaar in twee materialen, eikenhout of zwart polyetheen en er is keuze uit twee montagevarianten, in of op de wasbak. Bovendien kan worden aangegeven waarvoor u ze gebruikt: bijv. blauw voor vis of groen voor groente.

Les grandes CUTTING BOARDS complètent admirablement les WATER UNITS car elles sont parfaitement adaptées aux dimensions des éviers. Ces planches à découper aux finitions soignées sont disponibles en chêne ou en polyéthylène noir et en deux modèles à encastrer ou à poser au-dessus de l'évier. Par ailleurs, elles peuvent être distinguées selon leur utilisation respective. Par exemple, la planche à découper le poisson sera bleue et celle utilisée pour les légumes sera verte.



Die eingelegte Variante ist ein- oder zweiteilig sowie als Schneid- und/oder Tranchierbrett erhältlich. In der aufliegenden Ausführung schaffen die Schneidbretter zusätzliche Arbeitsfläche. // De ingelegde variant bestaat uit één of twee delen en is zowel als snijplank of als trancheerplank verkrijgbaar. De snijplanken – op de wasbak gelegd – bieden extra werkruimte. // La version à poser est disponible en version simple ou double planche. Pour la version à positionner au-dessus de l'évier, ces planches à découper agrandissent la surface de travail.

CUTTING BOARDS Sieger Design

Beide erhältlichen Materialien sind messerschonend, leicht zu reinigen und lassen sich rutschsicher auf der Arbeitsfläche platzieren.

Beide verkrijgbare materialen sparen de messen, zijn gemakkelijk schoon te maken en zijn slipvast op een werkvlak te plaatsen.

Les deux matériaux disponibles respectent les lames de couteaux, se nettoient aisément et ne glissent pas sur la surface de travail.

INSPIRED

Inspirationsquellen können etwas ganz Alltägliches sein. Eine Filmsequenz, ein Soundtrack, ein Wort. Was jedoch entsteht, ist Neues, Ungesehenes.

Alledaagse dingen kunnen inspiratiebronnen zijn. Een filmsequentie, een soundtrack, een woord. Wat echter ontstaat, is iets nieuws, iets ongeziens.

On peut rencontrer des sources d'inspiration au quotidien. Une séquence de film, une bande originale de film, un mot. Mais ce qu'il provoque est nouveau. Du jamais vu.

WATER – on the true luxury of availability 032

WATER –

on the true luxury of availability

Text Lutz Bernhardt
Illustrations Michael Pichler

Es trug schon Züge eines kleinen revolutionären Aktes, als in der Stadthalle des beschaulichen Ortes Bundanoon, einem 2.500-Seelen-Nest, am Ende einer Versammlung im August 2009 genau 356 Bürger ihre Hände zur Abstimmung hoben. Es ging um nicht mehr oder weniger als einen Bann. Einen Wasserflaschenbann.

Die kleine Gemeinde in New South Wales, Australien, am Rande des Morton Nationalparks, umgeben von der rauen Schönheit tiefer, über Jahrtausende vom Wasser geformter Schluchten, wollte eigentlich nur die Niederlassung eines großen Getränkekonzerns verhindern. Doch am Ende wurde der Bürgerentscheid zum Vorbild für unzählige Kommunen, Schulen und Universitäten weltweit. Und er lieferte den Impuls für ein neues Nachdenken und eine höhere Wertschätzung des wichtigsten Lebensmittels überhaupt.

Als sich die ersten europäischen Siedler um das Jahr 1868 auf diesem Flecken australischer Erde niederließen, übernahmen sie für ihre neue Heimat den Namen, den bereits die Ureinwohner verwendeten. Sie übersetzten Bundanoon ungefähr so: „Landschaft mit vielen Canyons“ oder „vom Wasser zerfurchtes Felsgestein“.

Eine Referenz an die Naturgewalt, an die Kraft des Wassers, an die landschaftliche Ästhetik und ihren Zauber. Wasser formte diese Topographie und damit auch die Lebensweise ihrer Bewohner. Die Gegend wurde durch Straßen, Schienen und Brücken erschlossen, Farmen und Obstplantagen wurden gegründet und die Schönheit der Wälder und Schluchten und die berühmten, nahe gelegenen Fitzroy Falls zogen nach dem Zweiten Weltkrieg die ersten Scharen von Erholungssuchenden an. Die Bewohner von Bundanoon erkannten sehr früh: Die Reinheit der Flüsse, das ursprüngliche Wasser, wandlungsfähig, kraftvoll, Leben spendend, das war wichtiges Kapital. Und vor diesem Hintergrund muss man auch die Empörung verstehen, als ein Unternehmen der Stadt das folgende Geschäft vorschlug: Das wichtigste Grundwasserreservoir unter der Stadt sollte angezapft werden. Das Wasser sollte dann ins 150 Kilometer entfernte Sydney transportiert und in Flaschen abgefüllt zurück in den Ort geliefert werden – wofür die Menschen dann natürlich hätten zahlen sollen. Die Pläne kratzten am gesunden Umweltbewusstsein der Bewohner: Warum sollte man das Wasser Hunderte Kilometer durch die Gegend fahren und dabei Ressourcen verbrauchen und verschmutzen, warum abpacken in Plastikflaschen, wenn es doch zu Hause klar und frisch aus dem Wasserhahn kam? Für die breite Ablehnung sorgte sicherlich zudem die Angst um die eigene Identität. Seit Generationen ist der verantwortungsbewusste Umgang mit der kostbaren Ressource Wasser für die Familien von Bundanoon eine Selbstverständlichkeit. BBC und Reuters, China Post und Al Jazeera, New York Times und Guardian, der belgische Standard und viele andere Medien griffen die Nachricht vom Verkaufsverbot von Wasser in Flaschen auf. Die Widerspenstigkeit eines Dorfes ging um die Welt. Stolz nannte sich die Ge-

meinde: Australia's First Bottled Water Free Town. Es folgte ein Erlass des Premierministers von New South Wales, Nathan Rees, der für alle Regierungsbehörden einen ähnlichen Bann aussprach und zum Gang an die Wasserhähne aufforderte. Dann schlossen sich Schulen an und Universitäten, bis heute auch mehrere Stadtverwaltungen, Hochschulen und andere öffentliche Einrichtungen in Australien, Kanada, Großbritannien und den USA, zum Beispiel in Leeds, San Francisco, Los Angeles, Phoenix, Chicago und St. Louis.

Überall dort, wo heute kein Cent aus öffentlichen Geldern mehr für Wasser in Flaschen ausgegeben werden soll, wurden wie in Bundanoon an Straßen und Plätzen, in Schulen, Behörden und Sportanlagen Trinkwasseranlagen aufgestellt, mit Zapfhahn oder als Fontäne.

Der Protest der Australier, initiiert aus einem ureigenen Interesse, gleich einem Selbsterhaltungstrieb, fand ein derart großes Echo, weil das Bewusstsein für die Bedeutung von reinem, schützenswertem Wasser in allen Teilen der Erde gewachsen ist. Vor allem auch – und darin mag ein zivilisatorischer Fortschritt erkennbar sein – in den Ländern, in denen jeder einen einfachen Zugang zu sauberem Trinkwasser besitzt.

Die Verschwendung von rund 200 Millilitern Erdöl für die Herstellung einer Plastikflasche, die Produktion von CO₂-Emissionen, die Verkehrsbelastung durch den Transport und schließlich das stetige Wachsen von Plastikflaschen-Müllbergen und -inseln auf den Ozeanen, all dies hat sich in das kollektive Umweltbewusstsein der Wohlstandsgesellschaften längst eingebrannt. Schon im Kindergarten wird spielerisch an den Ressourcenschutz herangeführt. Das Thema lässt sich nicht mehr verdrängen.

Der Hype um die „bottled water free“-Bewegung ist aber nicht nur mit rein ökologischen Beweggründen erklärbar. Das elaborierte Nippen an Marken-Wasserflaschen hat bei einer breiten Schicht von Konsumenten die Schwelle von der modischen Erscheinung hin zur nachhaltigen Gewohnheit einfach nicht geschafft. Dort, wo sich der Alltag von Familien etwa auf den Wohn- und Lebensraum zu Hause stärker konzentriert, entstehen andere Bedürfnisse im Zusammenhang mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen und Getränken. Ich will für die Kinder keinen mit Vitaminen, Farb- und Geschmacksstoffen angereicherten Wasserersatz, sondern einen unbedenklichen Zugang zu frischem, reinem Trinkwasser. Die Verfügbarkeit in der Küche macht das im Sinne der Gesundheit empfohlene Wassertrinken leicht. Ich trinke in dem Wissen, dass es eine direkte Verbindung zwischen der Qualität meines Wassers und meiner Gesundheit gibt. Trinkwasser wird als Teil eines unendlichen Kreislaufs, als ein Medium mit Gedächtnis und als ästhetisches Element auch anders wahrgenommen, wenn es frei, rauschend und spielend aus dem Wasserhahn fließt. Nahe an seiner elementaren Beweglichkeit und klar und kalt wie aus einer natürlichen Quelle. Und die Regionalität, der Bezug des Wassers aus der Talsperre oder aus dem Wasserschutzgebiet in meiner Nähe, macht es zugleich ideell kostbar. Hier kann ich dem Wasser Vertrauen schenken. Auch das ist eine Form von Luxus. Die Menschen in Bundanoon haben das sehr früh erkannt.

Het had bijna wat weg van een kleine revolutie, toen in de stadshal van het rustige dorpje Bundanoon, een gehucht van 2.500 zielen, aan het einde van een bijeenkomst in augustus 2009 precies 356 burgers ter instemming hun hand ophieven. Het ging niet meer en niet minder om een ban. Een waterflessenban.

De kleine gemeente in New South Wales, Australië, aan de rand van het Morton National Park, omgeven door de ruwe schoonheid van diepe, over duizenden jaren door water gevormde ravijnen, wilde eigenlijk alleen de vestiging van een groot frisdrankenconcern verhinderen. Maar uiteindelijk werd het burgerbesluit het voorbeeld voor talrijke communes, scholen en universiteiten wereldwijd. En het leverde de impuls het belangrijkste levensmiddel dat er bestaat opnieuw te overwegen en hoger in te schatten.

Toen de eerste Europese kolonisten rond 1868 zich op dit plekje Australische aarde vestigden, namen ze voor hun nieuwe thuis de naam over, die de oorspronkelijke inwoners reeds gebruikten. Zij vertaalden Bundanoon ongeveer zo: “landschap met veel canyons” of “door water gegroefd rotsgesteente”.

Een verwijzing naar het natuurgeweld, de kracht van het water, de esthetiek en betovering van het landschap. Water vormde deze topografie en daarmee ook de levenswijze van hun bewoners. De omgeving werd door straten, rails en bruggen opengelegd, boerderijen en fruitplantages werden gebouwd en aangelegd en de schoonheid van de bossen en ravijnen en de beroemde, nabij gelegen Fitzroy Falls trokken na de tweede wereldoorlog de eerste scharen vakantiegangers. De bewoners van Bundanoon erkenden zeer vroeg: De puurheid van de rivieren, het oorspronkelijke water, veranderlijk, krachtig, levenwekkend, dat was het echte kapitaal.

En deze achtergrond kennende moet men ook de ontzetting begrijpen, toen een onderneming het stadje het volgende bedrijfsidee aan de hand deed: Het belangrijkste grondwaterreservoir onder de stad moest worden aangeboord. Het water moest dan naar het 150 kilometer verderop liggende Sydney worden getransporteerd om vervolgens in flessen gevuld weer terug naar het stadje te worden gezonden – waarvoor de mensen dan natuurlijk moesten betalen. Vanuit milieustandpunt zagen de bewoners hier geen heil in: Waarom zou men het water honderden kilometers door de omgeving rijden en daarbij hulpbronnen verbruiken en vervuilen, waarom in plastic flessen verpakken, als het thuis toch schoon en fris uit de kraan kwam? Voor de afwijzing op grote schaal zorgde bovendien zeker ook de angst over de eigen identiteit. Sinds generaties is de verantwoordelijke omgang met de kostbare hulpbron water voor de families van Bundanoon vanzelfsprekend.

BBC en Reuters, China Post en Al Jazeera, New York Times en Guardian, de Belgische Standard en vele andere media pikten het nieuws over het verkoopverbod van water in flessen op. De koppigheid van een dorp ging over de wereld. Trots noemde de gemeente zich: Australia's First Bottled Water Free Town. Er volgde een besluit van de premier van New South Wales, Nathan Rees, die voor alle regeringsinstanties een soortgelijke ban uitsprak en de stap naar de kraan eiste. Vervolgens sloten scholen en universiteiten zich aan, tot op vandaag nog meerdere stadsbesturen, hogescholen en andere openbare instanties in Australië, Canada, Groot-Brittannië en de V.S., bijvoorbeeld in Leeds, San Francisco, Los Angeles, Phoenix, Chicago en St. Louis.

Overall daar, waar vandaag geen cent meer uit openbare gelden aan water in flessen meer moet worden uitgegeven, werden zoals in Bundanoon op straten en pleinen, in scholen, overheidsinstellingen en sportcomplexen drinkwaterinstallaties opgesteld, met kraan of als fontein.

Het protest van de Australiërs, in gang gezet door een oereigen interesse, als een soort van zelfbehoud, vond een dergelijk grote weerklank, omdat het bewustzijn van het belang van puur water dat het beschermen waard is in alle delen van de wereld is gegroeid. Vooral ook – en daarin mag een civiele stap voorwaarts worden gezien – in de landen, waar iedereen eenvoudige toegang heeft tot schoon drinkwater.

De verspilling van ca. 200 milliliter aardolie voor de productie van een plastic fles, de productie van CO₂-emissies, de verkeersbelasting door het transport en tenslotte het gestaag groeien van afvalbergen en eilanden in de oceanen van plastic flessen, dit alles is allang in het collectieve milieugeweten van de welstandsmaatschappijen ingebrand. Al op de kleuterschool wordt op speelse wijze over de bescherming van hulpbronnen gesproken. Het thema is niet meer weg te denken.

De hype rond de “bottled water free”-beweging kan echter niet alleen met puur ecologische beweegredenen worden verklaard. Het verfijnde nippen aan merk-waterflessen heeft bij een groot deel van de consumenten de drempel van modebeeld naar blijvende gewoonte gewoon niet gered. Daar, waar het alledaagse familieleven iets sterker op de woon- en leefruimte thuis geconcentreerd is, ontstaan andere behoeften in relatie tot levensmiddelen en de voorbereiding van spijzen en dranken. Ik wil voor de kinderen geen met vitaminen, kleur- en smaakstoffen verrijkt watersurrogaat, maar een onbedenklijk toegang tot fris, puur drinkwater. De beschikbaarheid in de

keuken maakt het in het kader van de gezondheid aanbevolen water drinken eenvoudig. Ik drink met de gedachte, dat er een directe verbinding tussen de kwaliteit van mijn water en mijn gezondheid is. Drinkwater wordt als deel van een oneindige kringloop, als een medium met geheugen en als esthetisch element ook anders waargenomen, als het vrij, ruisend en speels uit de kraan stroomt. Dichtbij zijn elementaire beweeglijkheid en helder en koud als uit een natuurlijke bron. En de plaatselijkheid, het feit dat het water uit de stuwdam of uit het waterbeschermingsgebied bij mij in de buurt komt, maakt het tegelijkertijd ideëel kostbaar. Dit water kan ik vertrouwen. Ook dat is een vorm van luxe. De mensen in Bundanoon hebben dat heel vroeg herkend.

Cela avait tout l'air d'une petite révolution lorsque, dans la mairie de la petite ville tranquille de Bundanoon, qui recense 2 500 âmes, exactement 356 citoyens ont levé leur main pour voter à la fin d'une assemblée qui s'est tenue en août 2009. Il s'agissait ni plus ni moins d'une interdiction. Une interdiction portant sur les bouteilles d'eau.

La commune située dans le New South Wales, en Australie, à la lisière du parc national Morton, entourée par la beauté sauvage de gorges profondes formées par l'érosion de l'eau il y a des milliers d'années, voulait simplement empêcher l'installation d'un grand groupe de l'industrie des boissons. La décision de ces citoyens a finalement été prise comme exemple par de nombreuses communes, écoles et universités dans le monde entier. Elle a également donné l'occasion de réfléchir et de revaloriser cette denrée alimentaire la plus essentielle.

Lorsque les premiers colons européens s'installèrent en 1868 sur ce bout de terrain australien, ils reprirent pour désigner leur nouvelle patrie le nom que les aborigènes utilisaient déjà. Ils traduisaient Bundanoon par le « paysage des nombreux canyons » ou la « roche sillonnée par l'eau ».

Une référence à la force de la nature, à la puissance de l'eau, à l'esthétique du paysage et à ses charmes. L'eau a façonné la topographie et, avec elle, le mode de vie de ses habitants. La région a été reliée par des routes, des voies ferrées et des ponts ; des exploitations agricoles et des plantations fruitières ont été construites et la beauté des forêts et des gorges ainsi que les chutes de Fitzroy renommées, situées à proximité, ont attiré après la deuxième guerre mondiale les premiers groupes de vacanciers. Les habitants de Bundanoon l'ont très vite compris : la pureté des fleuves, l'eau de source, la versatilité, la vigueur, la vie... Il s'agissait là de leur principal capital. Dans ce contexte, on comprend mieux l'indignation des citoyens lorsqu'une entreprise a proposé à la ville le marché suivant : pomper l'eau du plus grand réservoir de la ville. L'eau devait ensuite être acheminée jusqu'à la ville de Sydney, située à 150 km de Bundanoon, et mise en bouteilles pour être réacheminée sur place, service pour lequel les gens auraient dû payer, bien entendu. Ce projet irritait la conscience des habitants : pourquoi faudrait-il transporter l'eau sur des kilomètres à travers la région en gaspillant des ressources et en polluant au passage, pourquoi faudrait-il mettre l'eau dans des bouteilles en plastique alors qu'on a accès à une eau du robinet fraîche et limpide ? Ce large refus des habitants a sans doute été soutenu par la peur de perdre leur propre identité. Depuis des générations, la gestion responsable de cette ressource précieuse qu'est l'eau est une évidence pour les familles de Bundanoon.

La BBC, Reuters, China Post, Al Jazeera, New York Times, Guardian, le Standard belge et de nombreux autres médias se sont emparés de la nouvelle : l'interdiction de vendre de l'eau en bouteille. La rébellion d'une petite ville australienne a fait le tour du monde. Avec fierté, la ville s'est baptisée « Australia's First Bottled Water Free Town ». Cet événement a été suivi d'un arrêté du premier ministre de New South Wales, Nathan Rees, qui s'est prononcé en faveur d'une interdiction similaire pour toutes les autorités gouvernementales et a invité à consommer l'eau du robinet. Puis, des écoles et des universités se sont ralliées au mouvement et, actuellement, aussi plusieurs mairies, des établissements d'enseignement supérieur et d'autres établissements

publics en Australie, au Canada, en Grande-Bretagne et aux États-Unis, notamment à Leeds, San Francisco, Los Angeles, Phoenix, Chicago et St. Louis. Partout dans Bundanoon, puisqu’aujourd’hui plus un sous de l’argent public n’est dépensé pour l’eau en bouteille, on assiste à l’installation de fontaines d’eau potable dans les rues, sur les places, dans les écoles, les établissements publics et les installations sportives. La protestation des Australiens, qui est partie à l’origine d’un intérêt personnel, assimilable à un instinct de conservation, a eu un tel écho car la conscience de l’importance d’une eau pure qu’il est de notre devoir de protéger a fait tache d’huile dans le monde entier et, en particulier (et c’est peut-être le signe d’un progrès de la civilisation), dans les pays dans lesquels tout le monde a un accès facile à de l’eau potable propre. Le gaspillage de près de 200 millilitres de pétrole pour la fabrication d’une bouteille en plastique, la production d’émissions de CO₂, la congestion du trafic liée au transport des bouteilles et, enfin, l’augmentation constante de montagnes de déchets plastiques et de bouteilles en plastique dans les océans, toutes ces constatations se sont durablement ancrées dans la conscience écologique collective des sociétés de consommation. Déjà dans les jardins d’enfants, on aborde de façon ludique la protection des ressources naturelles. Il n’est plus possible d’éviter la question. Cependant, le battage médiatique autour du mouvement « bottled water free » ne s’explique pas seulement par des raisons écologiques. Le concept de boire de l’eau à la bouteille de marque n’a tout simplement pas passé le cap du simple effet de mode pour devenir une habitude durable auprès d’un large panel de consommateurs. Là où le quotidien des familles se concentre plus nettement sur le foyer, d’autres besoins apparaissent en rapport avec les produits alimentaires, la préparation des plats et les boissons. Pour mes enfants, je ne veux pas un substitut de l’eau enrichi en vitamines, avec des colorants et des exhausteurs de goût, mais un accès à de l’eau potable pure et fraîche sans aucun risque. Avoir un tel accès dans la cuisine simplifie le respect de la recommandation pour la santé de boire de l’eau. Je bois en sachant qu’il y a un lien direct entre la qualité de mon eau et ma santé. L’eau potable en tant qu’élément d’un cycle infini, comme vecteur de mémoire et en tant qu’élément esthétique est également perçue différemment lorsqu’elle coule tout simplement du robinet, proche de son mouvement élémentaire, limpide et froide, comme si elle jaillissait d’une source naturelle. Et le fait que l’eau provienne de ma région, que son approvisionnement se fasse du barrage ou de la zone protégée de captage d’eau à proximité de chez moi la rend d’autant plus précieuse. Je peux avoir confiance en cette eau. C’est également une forme de luxe. Les habitants de Bundanoon l’ont compris très tôt.

Lutz Bernhardt beschäftigt sich mit wirtschaftspolitischen, gesellschaftlichen und wissenschaftlichen Themen im In- und Ausland. Er arbeitet als freier Journalist im Auftrag verschiedener Rundfunksender und als Autor für überregionale Zeitungen (Süddeutsche Zeitung, sueddeutsche.de, Financial Times Deutschland, taz – die tageszeitung).

Lutz Bernhardt houdt zich bezig met economische en wetenschappelijke thema's in binnen- en buitenland. Hij werkt als freelance journalist in opdracht van verschillende radiozenders en als auteur voor nationale kranten (Süddeutsche Zeitung, sueddeutsche.de, Financial Times Deutschland, taz – die tageszeitung).

Lutz Bernhardt travaille sur des sujets de politique économique, sociaux et économiques en Allemagne et à l'étranger. Il est journaliste indépendant, travaille pour différentes stations de radiodiffusion et écrit des articles pour divers journaux (Süddeutsche Zeitung, sueddeutsche.de, Financial Times Deutschland, taz – die tageszeitung).

Water Dispenser

Gefiltertes kaltes oder heißes Wasser ohne Vorlaufzeiten – das Design der WATER DISPENSER folgt der Formsprache der jeweiligen Armaturenserie.

Gefilterd, koud of heet water zonder wachttijden – het design van de WATER DISPENSERS volgt de vormtaal van de betreffende kranenserie.

De l'eau filtrée, froide ou chaude à tout moment. Le design des WATER DISPENSER respecte les lignes des différentes séries de robinetterie.

Water Dispenser

Hoher Bedienkomfort:
nur ein Hebel für Kalt- und Heißwasser. //
Hoog bedieningsgemak: slechts één
hendel voor koud en heet water. //
Confort d'utilisation élevé : une seule et
même manette pour l'eau froide
et l'eau chaude.

Geringe Aufbauhöhe: Die Technik
verschwindet vollständig unter der Arbeitsfläche. //
Geringe opbouwhoogte: De techniek verdwijnt
volledig onder het werkvlak. //
Faible hauteur de montage : la partie technique
disparaît entièrement sous la surface de travail.



Hebel nach hinten – kaltes Wasser // Hendel naar achteren – koud water //
Manette à l'arrière – eau froide



Hebel nach vorne – heißes Wasser // Hendel naar voren – heet water //
Manette à l'avant – eau chaude

Ein Bedienhebel, zwei Funktionen: Der WATER DISPENSER liefert gefiltertes kaltes oder heißes Wasser (93°C) ohne Vorlaufzeiten. Neben einer Variante als reine Heißwasserquelle (HOT WATER DISPENSER) ist er auch als kombinierte Heiß- und Kaltwasserquelle (HOT & COLD WATER DISPENSER) erhältlich. Die Bedienung ist denkbar komfortabel: Bedienhebel nach hinten – Kaltwasser, Bedienhebel nach vorne – Heißwasser. Der klar definierte, natürliche Laminarstrahl garantiert, dass keine gefährlichen Spritzer entstehen und die Wassermenge exakt dosiert werden kann.

Eén hendel, twee functies: De WATER DISPENSER levert gefilterd, koud of heet water (93 °C) zonder wachttijd. Buiten een variant als pure heetwaterbron (HOT WATER DISPENSER) is hij ook beschikbaar als gecombineerde heet- en koudwaterbron (HOT & COLD WATER DISPENSER). Eenvoudig te bedienen: Hendel naar achteren – koud water; hendel naar voren – heet water. De duidelijk gedefinieerde, natuurlijke en laminaire straal garandeert, dat geen gevaarlijke spatten ontstaan en de waterhoeveelheid exact kan worden gedoseerd.

Une manette, deux fonctions : le WATER DISPENSER déverse immédiatement de l'eau filtrée, froide ou chaude (93 °C). Outre une version délivrant uniquement de l'eau chaude (HOT WATER DISPENSER), ce modèle existe en version combinée comme source d'eau chaude et d'eau froide (HOT & COLD WATER DISPENSER). L'utilisation est très pratique : il suffit de pousser la manette pour avoir de l'eau froide ou de la tirer pour avoir de l'eau chaude. Le jet d'eau précis permet d'éviter toute projection dangereuse d'eau bouillante et de mesurer la quantité d'eau avec exactitude.

SYSTEM // SYSTEEM // SYSTÈME

Der WATER DISPENSER wird an einen Tank und Kaltwasserfilter angeschlossen. Die beiden Komponenten werden platzsparend unter dem Becken im Unterschrank montiert.

De WATER DISPENSER wordt aangesloten op een tank en koudwaterfilter. De beide componenten worden ruimtebesparend onder de wasbak in de onderkast gemonteerd.

Le WATER DISPENSER est raccordé à un réservoir et un filtre d'eau froide. Ces deux composants sont montés dans l'élément sous-évier pour un gain de place.



Weitere Informationen finden Sie auch unter //
Nadere informatie vindt u ook op //
Vous trouverez de plus amples informations

dornbracht.com/water-dispenser



META.02 Hot & Cold Water Dispenser / Zweilochbatterie // Hot & Cold Water Dispenser / 2-gats mengkraan // Hot & Cold Water Dispenser / Mitigeur à 2 trous



TARA CLASSIC Hot & Cold Water Dispenser / Einhebelmischer / Excenterbetätigung // Hot & Cold Water Dispenser / 1-greeps mengkraan / Wastebediening // Hot & Cold Water Dispenser / Mitigeur monocommande / Commande de vidage

Water Dispenser

Als ergänzende Heiß- und Kaltwasserquelle eignen sich die WATER DISPENSER sehr gut für den Einsatz in der Zone DRINKING. Innerhalb des Konzeptes der WATER ZONES bedient diese den Wunsch nach einer eigenen Trinkwasserquelle in der Küche oder an der Minibar. Heißgetränke wie Kaffee und Tee können so schnell und bequem zubereitet werden. Aber auch beim Blanchieren von Gemüse oder dem Kochen von Nudeln sind die WATER DISPENSER eine sinnvolle Ergänzung der Funktionen in der Küche.

Als aanvullende heet- en koudwaterbron zijn de WATER DISPENSERS zeer geschikt voor het gebruik in de zone DRINKING. Binnen het concept van de WATER ZONES voldoet deze aan de wens van een eigen drinkwaterbron in de keuken of aan de minibar. Hete drankjes zoals koffie en thee kunnen op deze manier snel en gemakkelijk worden klaargemaakt. Tevens zijn de WATER DISPENSERS bij het blancheren van groente of het koken van pasta een praktische aanvulling op de werkzaamheden in de keuken.

Comme source d'eau chaude et d'eau froide complémentaire, les WATER DISPENSER conviennent parfaitement pour l'utilisation dans la zone DRINKING. Dans le concept des WATER ZONES, celle-ci répond au souhait des particuliers de disposer d'une source d'eau potable dans la cuisine ou encore dans le minibar. Ils s'avèrent ainsi très pratiques pour préparer rapidement des boissons chaudes telles que du café ou du thé. En cuisine, ils sont également très utiles pour blanchir des légumes ou cuire des pâtes.



LOT Hot & Cold Water Dispenser

WATER DISPENSER Sieger Design

Das Design der WATER DISPENSER leitet sich aus der Formensprache der jeweiligen Serie ab. So ist z. B. die im Serienkontext von LOT geschaffene Variante skulptural, markant eckig und extrem flach im Auslauf.

Het design van de WATER DISPENSER is afgeleid van de vormtaal van de betreffende serie. Zo heeft bijvoorbeeld de waterdispenser LOT dezelfde sculpturale, hoekige en vlakke vorm als de originele kraan.

Le design des WATER DISPENSER s'inspire des lignes des différentes séries. Par exemple, le modèle correspondant à la série LOT a un caractère sculptural aux formes particulièrement anguleuses et un bec déverseur extrêmement plat.

eno



Einhebelmischer mit herausziehbarem Mundstück / Excenterbetätigung //
1-greeps mengkraan met uittrekbaar mondstuk / Wastebediening //
Mittigeur monocommande à embout extractible / Commande de vidage

eno

Nachhaltig in Funktion und Design. ENO ist der neue Einhebelmischer für die Küche. Sein Hebelkonzept senkt intuitiv den Warmwasserverbrauch, denn in neutraler Hebelstellung fließt bei ENO ausschließlich kaltes Wasser. Die Variante mit herausziehbarer Brause bietet zusätzlich zu dem klassischen Luftsprudlerstrahl eine zweite Strahlart: den Brausestrahl. Als Zubehör stellen die Excenterbetätigung mit Drehknopf und der Einbau-Spülmittelspender ideale Ergänzungen zu den Armaturen dar.

Duurzaam in werking en design. ENO is de nieuwe 1-greeps mengkraan voor de keuken. Het hendelconcept vermindert intuïtief het warmwaterverbruik, omdat bij ENO in de neutrale hendelstand uitsluitend koud water stroomt. De variant met de uittrekbare spoeldouche biedt in aanvulling op de klassieke schuimstraal een tweede soort straal: de bruisstraal. Accessoires als de wastebediening met draaiknop en de inbouw-lotionhouder zijn de ideale aanvulling op de kranen.

Une approche durable en termes de fonctionnalité et de design. ENO est le nouveau mitigeur monocommande pour la cuisine. Sa poignée réduit de manière intuitive la consommation d'eau chaude car, en position neutre, ENO délivre exclusivement de l'eau froide. Le modèle avec la douchette extractible offre, en plus du jet mousseur classique, le jet d'une douchette. En accessoire, la commande de vidage et le distributeur de produit vaisselle encastré représentent des compléments idéaux pour les robinets.



Einhebelmischer mit herausziehbarer Brause / Excenterbetätigung / Einbau-Spülmittelspender // 1-greeps mengkraan met uittrekbare spoeldouche / Wastebediening / Inbouw-lotionhouder // Mitigeur monocommande avec douchette extractible / Commande de vidage / Distributeur de produit vaisselle encastré

< Einhebelmischer mit herausziehbarer Brause // 1-greeps mengkraan met uittrekbare spoeldouche // Mitigeur monocommande avec douchette extractible

ENO Sieger Design

ENO ist die ideale Armatur für ein helles, modernes Umfeld – zum Beispiel mit einer Arbeitsplatte aus Corian® und Fliesen in hochglänzendem Weiß.

ENO is de ideale kraan voor een lichte, moderne omgeving – bijvoorbeeld met een werkblad uit Corian® en tegels in hoogglanzend wit.

ENO est le robinet idéal pour un environnement clair et moderne, par exemple avec un plan de travail en Corian® et un carrelage blanc ultrabrillant.

eno



Neben der klassischen Einhebelmischer-Variante und der Ausführung mit herausziehbarer Brause ist ENO auch mit herausziehbarem Mundstück erhältlich. Alle drei Funktionsvarianten bedienen auch auf kleinem Raum unterschiedliche Ansprüche an den Lebensraum Küche. ENO besticht durch eine klare, sachliche Formensprache, die durch die markante, rechtwinklige Geometrie des Hebels und den präzisen 90°-Öffnungswinkel unterstrichen wird.

Buiten de klassieke 1-greeps mengkraanvariant en de uitvoering met uittrekbare spoeldouche is ENO ook verkrijgbaar met een uittrekbaar mondstuk. Alle drie functievvarianten voldoen ook op een klein oppervlak aan de verschillende eisen aan de leefruimte keukens. ENO overtuigt door een heldere, zakelijke vormtaal, die door de markante, rechthoekige geometrie van de hendel en de precieze 90°-openingshoek wordt benadrukt.

Outre le mitigeur monocommande traditionnel et le modèle avec la douchette extractible, ENO est également disponible avec un embout extractible. Ces trois modèles répondent à différentes exigences dans la cuisine, même dans les petits espaces. ENO se distingue par ses formes au langage clair, soulignées par la géométrie résolument angulaire du levier et par l'angle précis d'ouverture à 90°.



Einhebelmischer mit herausziehbarem Mundstück / Excenterbetätigung // 1-greeps mengkraan met uittrekbaar mondstuk / Wastebediening // Mitigeur monocommande à embout extractible / Commande de vidage

Einhebelmischer / Excenterbetätigung // 1-greeps mengkraan / Wastebediening // Mitigeur monocommande / Commande de vidage

<
Einhebelmischer mit herausziehbarem Mundstück / Excenterbetätigung // 1-greeps mengkraan met uittrekbaar mondstuk / Wastebediening // Mitigeur monocommande à embout extractible / Commande de vidage

ENO Sieger Design

Klare Linien und schlicht anmutende Werkstoffe wie versiegelter Beton, weiß gelaugte Eiche oder Fliesen in mattem Anthrazit bilden ein angemessenes Ambiente für die sachliche Formensprache der ENO.

Duidelijke lijnen en eenvoudig werkende materialen zoals afgedicht beton, wit gelaagd eiken of tegels in mat antraciet vormen een passende ambiance voor de zakelijke vormtaal van ENO.

Des lignes claires et des matériaux élégants, tels que le béton vitrifié, le chêne blanchi à la chaux ou un carrelage anthracite mat, créent une ambiance idéale pour le design de la série ENO.



TARA ULTRA

TARA ULTRA

Der POT FILLER der Serie TARA ULTRA befüllt Töpfe dort, wo sie verwendet werden: direkt auf dem Herd. Ob als Standversion oder in der neuen, wandgebundenen Variante – die Armatur verlängert die Reichweite der Wasserquelle auf flexible und bequeme Weise. Sowohl der Körper als auch der besonders hohe Auslauf der Armatur sind frei schwenkbar. Mit klar definierter Form und bewusster Schlankheit fügt er sich in das reduzierte Design der Serie TARA ULTRA ein.

De POT FILLER uit de serie TARA ULTRA vult pannen daar, waar ze worden gebruikt: direct op het fornuis. Staande of in de nieuwe, muurgebonden variant – de kraan verlengt de reikwijdte van de waterbron op flexibele en eenvoudige wijze. Zowel het kraanhuis alsook de bijzonder hoge uitloop van de kraan zijn vrij draaibaar. Met helder gedefinieerde vorm en bewust gekozen slankheid voegt hij zich in het minimalistisch design van de TARA ULTRA.

Le POT FILLER de la série TARA ULTRA remplit les casseroles là où elles sont utilisées : directement sur le feu. Que ce soit dans la version sur pied ou dans la dernière version murale, ce robinet augmente la portée de la source d'eau de manière souple et confortable. Le corps tout comme l'écoulement particulièrement haut de la robinetterie pivote librement. Avec ses formes clairement définies et sa silhouette résolument élancée, il s'intègre parfaitement dans la stylistique minimaliste de la série TARA ULTRA.



POT FILLER Kaltwasserventil // Koudwaterstopkraan // Robinet d'eau froide



POT FILLER Kaltwasserventil // Koudwaterstopkraan // Robinet d'eau froide



TARA ULTRA

Die moderne Interpretation der TARA CLASSIC speziell für die Küche: Reduktion im Design, Konzentration auf den perfekten Einklang von Armatur und Anwendung. Highlight der Serie ist der schwenkbare Einhebelmischer Profi, dessen integrierte Brause die Wahl zwischen Luftsprudler- und Brausestrahl bietet. Daneben überzeugen der Einhebelmischer mit Spülbrausegarnitur und die Zweilochbatterie Profi durch ihr modernes, stufenloses Design.

De moderne interpretatie van TARA CLASSIC speciaal voor de keuken: reductie qua design, concentratie op de perfecte harmonie tussen kraan en toepassing. Highlight van de serie is de draaibare 1-greeps mengkraan Profi, waarvan de geïntegreerde sproeikop de keuze laat tussen luchtsproeier en bruisstraal. Daarnaast overtuigen de 1-greeps mengkraan met spoeldouche-garnituur en de 2-gats mengkraan Profi door zijn modern, traploos design.

L'interprétation moderne de TARA CLASSIC conçue spécialement pour la cuisine : un design minimaliste et un accent mis sur une harmonie parfaite entre la robinetterie et l'application. Produit phare de la série : le mitigeur monocommande professionnel orientable dont la douchette intégrée offre le choix entre jet moussEUR et jet de douchette. Et le mitigeur monocommande avec douchette extractible et mitigeur deux trous Profi ont aussi impressionné les professionnels par leur stylEque épurée.



Zweilochbatterie Profi / Excenterbetätigung // 2-gats mengkraan Profi / Wastebediening // Mitigeur deux trous Profi / Commande de vidage

< Einhebelmischer mit Spülbrausegarnitur / Excenterbetätigung / Einhebelmischer Profi // 1-greeps mengkraan met spoeldouche-garnituur / Wastebediening / 1-greeps mengkraan Profi // Mitigeur monocommande avec douchette extractible / Commande de vidage / Mitigeur monocommande professionnel

TARA ULTRA Sieger Design

TARA ULTRA ist vielseitig einsetzbar und harmoniert durch ihr zurückhaltendes Design mit vielen Materialien und Farben. Je decenter das Material ist, desto besser kommen ihre einzigartigen Formen zur Geltung. Zum Beispiel im Zusammenspiel mit warmem Kupfer und glattem, weißem Corian®.

TARA ULTRA is veelzijdig toepasbaar en harmonieert door zijn terughoudende design met veel materiaal en kleuren. Hoe decenter het materiaal is, des te beter de unieke vormen ervan tot hun recht komen. Bijvoorbeeld in samenspel met warm koper op een glad, wit Corian®.

TARA ULTRA est une série aux applications multiples qui, grâce à son design discret, s'harmonise avec de nombreux matériaux et teintes. Plus un matériau est sobre et plus les formes uniques de la série sont mises en valeur. Par exemple en interaction avec le cuivre, chaleureux, et le Corian® lisse et blanc.

Elio

Viele Gründe sprechen für ELIO. Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Denn ELIO ist durch die Vielzahl der verfügbaren Produkte mannigfaltig einsetzbar. Ein ebenso gutes Motiv, sich für ELIO zu entscheiden, ist natürlich ihre Formensprache. ELIO passt perfekt zu modernen Materialien und Farben. Und ihre ergonomische Gestaltung macht auch ansonsten jeden Handgriff zum Vergnügen. Erst recht, wenn sie am Spültisch mit der Profibrausegarnitur kombiniert wird.

Er zijn vele goede redenen te noemen voor ELIO. En dat in de waarste zin van het woord. Want ELIO is door het grote aantal beschikbare producten op vele manieren toepasbaar. Een even goed motief om voor ELIO te kiezen, is natuurlijk de vormtaal. ELIO past perfect bij moderne materialen en kleuren. En de ergonomische vormgeving ervan maakt ook anderszins van iedere handeling een plezier. Pas echt, wanneer het op de spoeltafel met de profi-spoeldouche-garnituur wordt gecombineerd.

ELIO présente de nombreux avantages. Et c'est peu que de le dire. Car grâce au grand nombre de produits disponibles, ELIO peut être utilisée de façons variées. Une autre bonne raison de choisir ELIO, c'est bien sûr son expression formelle. ELIO se marie parfaitement aux matériaux et couleurs modernes. Et sa configuration ergonomique rend chaque geste agréable. Surtout lorsqu'elle est associée à la douchette pendulaire.



Einhebelmischer mit herausziehbarer Brause / Excenterbetätigung // 1-greeps mengkraan met uittrekbare spoeldouche / Wastebediening // Mitigeur monocommande avec douchette extractible / Commande de vidage

<

Einhebelmischer mit Profibrausegarnitur // 1-greeps mengkraan met profi-spoeldouche-garnituur // Mitigeur monocommande avec douchette pendulaire

ELIO Sieger Design

ELIO kommt besonders im Zusammenspiel mit edlen, modernen Materialien zur Geltung: der Arbeitsbereich aus Edelstahl oder weiß-hochglänzendem Corian®, die Wandverkleidung aus schwarz gebeiztem Holz oder mit feinem Blattsilber überzogen.

ELIO komt bijzonder goed tot zijn recht in combinatie met nobele, moderne materialen: de werkzone uit roestvrij staal of wit hoogglanzend Corian®, de wandbekleding uit zwart gebeist hout of overtrokken met fijn bladzilver.

ELIO est particulièrement mise en valeur avec des matériaux nobles et modernes : un plan de travail en acier inoxydable ou en Corian® blanc ultrabrillant, un revêtement mural en bois dans une teinte noire ou recouvert d'une fine feuille d'argent.

Elio



Einhebelmischer mit herausziehbarer Brause //
1-greeps mengkraan met uittrekbare spoeldouche //
Mitigeur monocommande avec douchette extractible

>
Zweilochbatterie // 2-gats mengkraan //
Mitigeur à 2 trous

ELIO
Sieger Design

Die Form von ELIO lässt sich in einer ergonomisch durchdachten Architektur fortführen: Die freischwebende Anwendung, die sehr leicht und offen wirkt, kann praktischerweise von beiden Seiten gleichzeitig genutzt werden.

La forme d'ELIO peut être prolongée par une architecture ergonomique bien pensée : l'application sans socle d'apparence légère et ouverte peut être utilisée simultanément des deux côtés, ce qui est très pratique.

De vorm van ELIO kan in een ergonomisch doordachte architectuur worden doorgetrokken: De vrij zwevende toepassing, die een zeer lichte en open indruk geeft, kan praktisch langs beide kanten tegelijk worden gebruikt.

Es wird wieder gekocht. Aber unkompliziert muss es sein. Bei der schnellen Küche zwischendurch genauso wie bei festlichen Menüs. Denn im Mittelpunkt steht das Miteinander. Ein Trend, den die ELIO in vielfacher Hinsicht aufgreift. Bei der Entwicklung ihres Designs wurde besonders darauf geachtet, dass sie im Alltag ergonomische Bewegungsabläufe garantiert. So ist in den Auslauf der Armatur eine Brause integriert, die sich bei Bedarf herausziehen lässt. Durch leichten Druck auf den perfekt integrierten Bedienknopf wechselt die Schlauchbrause vom normalen Luftsprudlerstrahl zu einem kräftigeren Brausestrahl.

Er wordt opnieuw gekookt. Maar het moet ongecompliceerd zijn. Zowel bij de snelle keuken als tussendoortje alsook bij feestelijke menu's. Want centraal staat het samenzijn. Een trend, die ELIO in vele opzichten volgt. Zo werd er bij de ontwikkeling van haar design in het bijzonder op gelet, dat ze in het dagelijks leven een ergonomische bewegingsafloop garandeert. In de uitloop van de kraan is een spoeldouche geïntegreerd die indien nodig uitgetrokken kan worden. Door een lichte druk op de perfect geïntegreerde bedienknop gaat de slangdouche over van een normale lichtsproeierstraal naar een krachtige douchestraal.

Cuisiner est de nouveau dans l'air du temps. La simplicité doit cependant être de mise. Aussi bien dans la cuisine rapide que dans l'élaboration de menus festifs. L'essentiel est de partager un repas en commun. ELIO entre dans cette mouvance. Son design a été conçu de sorte à favoriser des mouvements ergonomiques au quotidien. Nous avons ainsi intégré une douchette dans le bec verseur du robinet, pouvant s'étirer en cas de besoin. Une légère pression sur le bouton parfaitement intégré permet à la douchette de rinçage de passer du jet d'eau normal à un jet d'eau plus puissant.



PRESENT

*Neues aus der Küche und für die Küche.
Ein Einblick in aktuelle Entwicklungen und Strömungen.*

*Nieuws uit de keuken en voor de keuken.
Een inzicht in actuele ontwikkelingen en stromingen.*

*Des nouveautés du monde de la cuisine et pour la cuisine.
Un aperçu des innovations et courants actuels.*

UNDERKITCHEN 064

Underkitchen

Marco Velardi in conversation with Francesca Sarti
Photography Francesca Sarti: Arabeschi di Latte

Francesca Sarti gründete das italienische Food-Design-Kollektiv Arabeschi di Latte im Jahr 2001. Ihre Mission: das Experimentieren mit neuen Design-Konzepten, die Essen als Ausgangspunkt sozialer Beziehungen verstehen. Wir haben uns mit ihr getroffen, um auf ihre lange Karriere zurückzublicken und darüber zu sprechen, was die Zukunft birgt.

Marco Velardi: Vor nunmehr 10 Jahren haben Sie Arabeschi di Latte gegründet. Könnten Sie mir ein wenig über die Anfänge Ihrer Arbeit erzählen?

Francesca Sarti: Wir haben als Kollektiv begonnen, als wir noch Architekturstudenten an der Universität waren. Am Anfang war es wie ein Spiel. Jeder von uns wollte seine eigenen Ideen und persönlichen Einstellungen zum Thema Lebensmittel umsetzen. Nach einer Weile wurde ein richtiger Job daraus, bei dem es mehr und mehr um die Produktion von Food Events ging. Heute ist das tatsächlich unser Hauptgeschäft.

M.V.: Woher kam damals Ihre Inspiration?

F.S.: Die Inspiration kam von den Arbeiten des Künstlers Rirkrit Tiravanija in den 90er Jahren. Er war wahrscheinlich einer der ersten, der Essen in eine Galerie brachte. Er bereitete ein Dinner zu und stellte dann aus, was am Tag danach noch davon übrig war. Es war sehr faszinierend festzustellen, dass man es hier nicht mit einem spezifischen

Kunstprodukt zu tun hatte, sondern eher mit der Erfahrung eines gesellschaftlichen Ereignisses. Dies und das Buch „Relational Aesthetics“ von Nicolas Bourriaud waren der Ausgangspunkt.

M.V.: Welches war Ihr erstes öffentliches Food Event?

F.S.: Es war das „Picnic Notturmo“, ein Sommernachtspicknick in der Villa delle Rose in Florenz 2003. Wir nahmen das klassische Picknick und machten daraus ein Nacht-Event, das in einem Garten auf den Hügeln oberhalb von Florenz stattfand. Es gab weiße Tischtücher, auf denen 400 kleine Kerzen angezündet wurden. Wir bereiteten 200 Obstkisten aus Holz vor, in denen Picknickzubehör für vier Personen, ein Tischtuch, Kerzen, eine Flasche Wein, eine Mülltüte und verschiedene mit biologischen Zutaten zubereitete Speisen untergebracht wurden. Die Atmosphäre war magisch. Wir hatten im Jahr 2001 schon ein ähnliches Projekt durchgeführt, aber es war kleiner und konzeptioneller. Es hieß „Fame Digitale“ (Digitaler Hunger) und sollte zum Nachdenken über die Macht der Bilder beim Essen anregen.

M.V.: Haben Sie versucht, die Sichtweise auf den Lebensmittelkonsum zu verändern? Wie haben die Leute reagiert?

F.S.: Die Reaktion war sehr gut, vor allem, weil eine interaktive Erfahrung daraus wurde. Die Leute hatten Spaß daran, und das ist ein wichtiger Teil des Conviviums. Wir haben die Ansichtswiese geändert, weil wir Essen nicht als Nebensache behandelt haben, sondern als etwas, das man nutzen kann, um kulturelle Themen und auch Obsessionen zu kommunizieren und darüber nachzudenken. Wir haben uns entschieden, mit Essen zu arbeiten, weil Essen im Wesentlichen zwei Dinge ist: etwas, das wirklich notwendig ist, und etwas, das viele kulturelle Hintergründe und Traditionen hat. Mit dem „Picnic Notturmo“ haben wir ein Ritual neu belebt – ein klassisches Ritual, das Menschen in aller Welt kennen, nämlich das typische Sonntagspicknick im Park. Aber wir haben ihm eine unerwartete Wendung gegeben. Es ging nicht einfach nur darum, Speisen zu servieren.

M.V.: Haben das alle verstanden?

F.S.: Am Anfang haben die Leute nicht wirklich verstanden, was wir da taten. Vier Architekten, die mit Essen arbeiten – das war schon verrückt. Leichter war es, den Leuten den ästhetischen Standpunkt verständlich zu machen: schöne hölzerne Kisten, die Verpackung usw. Wir haben viele Projekte für Pitti Immagine in Florenz gemacht, bei denen wir einfache Gläser oder Besteck individuell gestalteten, da jedes Jahr ein bestimmtes Thema vorgegeben war. So haben wir z. B. für ein Event namens „Fetish Tea“ die Löffel mit Pelz oder schwarzem Leder verziert. Das hat Spaß gemacht, aber es war hauptsächlich eine Nachbearbeitung von normalen Objekten. 2005 haben wir dann ganz klar die Bedeutung von Interaktion ins Spiel gebracht. Wir haben das „BQ Interactive Dinner“ entwickelt, bei dem die Leute ihr Essen wie auf einem Markt auswählen mussten. Man konnte aus verschiedenen Sorten Käse, Brot und Gemüse auswählen, und dann gab es einen großen langen Tisch, an dem man seine eigenen Speisen zubereiten und dabei Mörser, Reiben, Öl, Kerne, Kräuter und alles, was verfügbar war, benutzen musste. Wir konnten auf diese Weise eine echte soziale Situation schaffen, in der die Leute anfangen, ihre Kreationen miteinander

zu teilen. Es wurde klar, dass das Hauptziel das Erlebnis war – das Erlebnis dessen, womit man sich auseinandersetzt.

M.V.: Und das wurde dann in den letzten Jahren in der Tat zu Ihrem stärksten Thema?

F.S.: Ja. Seitdem haben wir viele interaktive Pop-up-Events organisiert, bei denen Menschen lernen können, wie sie ihre eigenen Speisen herstellen – Pasta und Gnocchi zum Beispiel. Das ist nicht wie in einem normalen Café mit Bedienung. Jeder muss sein eigenes Essen herstellen, kochen und essen. Wir wollen, dass die Menschen wieder Freude an der eigenen Zubereitung von Speisen haben und Essen dadurch kennen lernen, dass sie es selbst herstellen.

M.V.: Glauben Sie, dass dies der Schlüssel für den Erfolg der Events ist?

F.S.: Nun, in gewisser Weise ist er das. In Italien sagen wir „mettere le mani in pasta“, was so viel bedeutet wie „sich selbst an dem Prozess beteiligen“. Wir setzen darauf, dass es sich irgendwie wie eine süße Kindheits-erinnerung anfühlt. Das ist einer der Schlüssel für den Erfolg der interaktiven Workshops. Wichtig ist, mit dem Essen nicht etwa zu spielen, sondern es immer respektvoll zu behandeln. Das hat wahrscheinlich etwas damit zu tun, dass wir aus Italien kommen, wo Essen eine sehr starke Tradition hat.

M.V.: Stellen Sie bei allen Events, die Sie rund um die Welt veranstalten, dasselbe Maß an Interaktion fest oder ist dies bei jeder Veranstaltung völlig anders?

F.S.: In gewisser Weise ist die Reaktion in allen Ländern recht ähnlich, und ich war erfreut festzustellen, dass die Reaktion auch in Ländern wie Japan sehr positiv war. Allerdings gibt es überall unterschiedliche Nuancen hinsichtlich der Art, wie die Menschen mit unseren Ideen umgehen.

M.V.: Haben Sie je daran gedacht, ein größeres Publikum zu erreichen? Größere Events zu organisieren?

F.S.: In letzter Zeit ziemlich oft. Ich würde das gerne ausprobieren. Unsere lange Erfahrung und unser Hintergrundwissen zum Thema Essen wären sicher gut dafür geeignet. Gleichzeitig möchte ich unter die Oberfläche schauen, neue Geschichten um den Themenkreis Essen entdecken und mich auf Aspekte konzentrieren, die auf den ersten Blick nicht so leicht verständlich sind und deren innere Schönheit nicht so leicht zu entdecken ist. Genau das haben



wir bei unserem letzten Projekt während des Salone del Mobile 2011 versucht. Die Idee hinter „Underkitchen“ war es, ungewöhnliche Geschichten rund um das Essen zu recherchieren, wobei der Schwerpunkt auf Produkten mit besonderem Hintergrund lag. Ein Beispiel ist das hundertjährige Ei, eine chinesische Delikatesse. Das Ei wird für einige Zeit in die Erde gelegt, bevor es gegessen wird. Ehrlich gesagt: Es handelt sich dabei einfach um ein verdorbenes Ei, aber der Geschmack ist köstlich. Uns hat fasziniert, dass etwas, das ein Großteil der Gesellschaft quasi als verboten einstufen würde – das wäre ja so, als würde man verdorbene Milch servieren – letztendlich richtig gut geschmeckt hat.

M.V.: Können wir davon ausgehen, dass daraus ein neuer Essenstrend wird?

F.S.: Ich würde definitiv einen neuen Trend sehen, aber keinen Trend im Fashion-Sinne, eher ein neues Forschungsgebiet. Heutzutage läuft alles falsch, es gibt so viele deprimierende Dinge in der Welt, und wo man normalerweise mit Worten wie „glücklich“ und „Glück“ reagieren würde, habe ich das Gefühl, dass das heute nicht mehr genügt. Wir müssen weiter, tiefer graben, wie nach einer Katastrophe, wenn nichts mehr da ist und die Menschen sich selbst neu erfinden müssen. Den Dingen auf den Grund zu gehen, ist ein eher instinktives Verhalten, etwas, das ich nicht genau geplant habe, aber ich neige dazu, es zu tun. Wir werden bald ein Essen veranstalten, das durch den Vulkan Stromboli inspiriert ist. Der Vulkan ist für mich der Inbegriff der inneren Kraft der Materie. Ich möchte gerne sehen, wie wir das auf den Bereich Essen übertragen.

M.V.: „Den Dingen auf den Grund gehen“ ist also Ihr Weg, um Alternativen zu finden?

F.S.: Ich glaube nicht, dass ich die Einzige bin, die so vorgeht. Ich möchte einfach nur weiter forschen und über das hinausgehen, was wir bislang gemacht haben. Und es gibt eine Menge Dinge, die immer noch verborgen sind und darauf warten, entdeckt zu werden.

M.V.: Glauben Sie, „Underkitchen“ könnte seine eigene Richtung entwickeln?

F.S.: Wahrscheinlich, aber Underkitchen würde nicht existieren, wenn Arabeschi di Latte nicht das Thema Essen über zehn Jahre hinweg erkundet hätte. Underkitchen könnte auch unabhängig neue Themen ausprobieren, die nicht Teil der Arabeschi-Philosophie sind. Arabeschi hat eine ziemlich klare Identität, die auf der Idee beruht, ein „tägliches Gefühl von Glück“ zu kreieren.

M.V.: „Underkitchen“ ist möglicherweise die dunklere Seite von Arabeschi...

F.S.: Dunkel ja, aber nicht in einem negativen Sinne, eher im Sinne von weniger erforscht, auf den ersten Blick weni-



ger verständlich. Bei der Arbeit und den Recherchen von Arabeschi gibt es zwei unterschiedliche Verständnisebenen: eine sehr oberflächliche, kommunikative, clevere Ebene, die leicht verständlich ist und von der man sich leicht angezogen fühlt. Die andere Ebene verlangt, dass man tiefer in das Projekt einsteigt; sie enthält mehr kulturelle Bezüge und hat einen höheren kulturellen Wert. Ich könnte mir vorstellen, dass „Underkitchen“ nicht so viel Wert auf den oberflächlichen Teil legt, sondern direkt den intellektuelleren Weg wählt. Das bedeutet nicht unbedingt, dass damit nur ein ausgewähltes Publikum angesprochen werden soll. Vielmehr geht es einfach um die Art, wie man sich dem Thema nähert.

M.V.: Was wird dann Ihr nächstes Projekt sein?

F.S.: Das weiß ich noch nicht, aber eines weiß ich sicher: Ich würde liebend gerne zum Thema Food Punishment arbeiten und recherchieren.

Francesca Sarti richtte het Italiaanse Food-Design-collectief Arabeschi di Latte op in 2001 om te gaan experimenteren met nieuwe designconcepten die betrekking hebben op voedsel, en gericht zijn op het fascinerende vermogen van voedsel om situaties en relaties te creëren. Wij kwamen met haar samen om terug te blikken op haar uitgebreide loopbaan en te praten over wat de toekomst in petto heeft.

Marco Velardi: Het is 10 jaar geleden sinds u Arabaschi di Latte hebt opgericht, kunt u me iets vertellen over hoe u begon?

Francesca Sarti: Wij zijn gestart als een collectief toen we architectuur studeerden aan de universiteit. In het begin was het net een spel, we wilden allemaal onze eigen ideeën ontdekken en hoe wij persoonlijk over voedsel dachten. Na een tijdje werd het echt werk, steeds meer verbonden met de productie van voedslevenementen, wat tegenwoordig in feite onze belangrijkste business is.

M.V.: Waar kwam uw inspiratie destijds vandaan?

F.S.: De inspiratie kwam van het werk van de kunstenaar Rirkrit Tiravanija vanuit de Jaren Negentig. Hij was waarschijnlijk een van de eerste om voedsel binnen een galerie te introduceren, hij kookte diners en stelde de volgende dag tentoon wat ervan over was. Het was zeer intrigerend om te zien hoe je in plaats van een bepaald kunstvoorwerp de belevenis van een sociale gelegenheid krijgt voorgeschoteld. Dat en het boek “Relational Aesthetics” van Nicolas Bourriaud waren ons uitgangspunt.

M.V.: Wat was dan uw eerste openbare voedslevenement?

F.S.: Dat was “Picnic Notturmo” – een midzomernachtspicknick – in Florence in de Villa delle Rose

in 2003. Wij gingen uit van de klassieke picknickbelevenis en transformeerden die in een nachtelijk evenement in een tuin in de heuvels rond Florence. Je kon toen witte tafelkleden zien, verlicht door 400 kleine kaarsen. We maakten 200 houten vruchtenkisten klaar met picknicksets voor vier personen; een tafelkleed, kaarsen, een fles wijn, een afvalzak, en een variatie aan voedsel gemaakt van biologische ingrediënten. De sfeer was magisch. We deden eigenlijk een eerder project in 2001, maar dat was kleiner en meer conceptueel en dit noemden we “Fame Digitale” (Digitale Honger) bestaande uit een weerspiegeling van het beeldingsvermogen in voedsel.

M.V.: Probeerde u de kijk op hoe voedsel werd geconsumeerd te veranderen? Hoe reageerden de mensen daarop?

F.S.: De reacties waren zeer goed, met name omdat het een interactieve belevenis werd. De mensen vonden het leuk, wat een belangrijk onderdeel van het gezamenlijk eten is. We veranderden de kijk inderdaad, omdat we voedsel niet alleen als een bijbehorend object beschouwden, maar meer als iets dat je kunt gebruiken om met elkaar te communiceren en na te denken over culturele thema’s en ook obsessies. In feite kozen we ervoor om met voedsel te werken omdat voedsel vooral twee dingen is: iets dat echt noodzakelijk is en iets dat een grote culturele achtergrond en tradities heeft. Met de “Picnic Notturmo” haalden we een ritueel terug, een klassiek ritueel voor mensen vanuit de hele wereld, zoals de typische zondagspicknick in het park, maar we gaven er een eigen draai aan. Het ging niet alleen maar over het opdienen van voedsel.

M.V.: Heeft iedereen dat ook begrepen?

F.S.: Toen we begonnen, begrepen mensen niet goed wat we deden, vier architecten die met voedsel werken was nogal vreemd, dus in het begin was het veel eenvoudiger om mensen het esthetische oogpunt te laten begrijpen, mooie houten kratten, de verpakking enzovoorts. We deden veel projecten voor Pitti Immagine in Florence, waar we gewone glazen of bestek voor de klant aanpasten, aangezien er elk jaar een bepaald thema was. Voor een evenement met de naam “Fetish Tea” pasten we bijvoorbeeld de lepels aan met bont of zwart leer. Het was leuk, maar het was merendeels nabewerking van normale voorwerpen. Vervolgens, in 2005, introduceerden we duidelijk het belang van

interactie. We ontwierpen het “BQ Interactive Dinner”, waar mensen hun voedsel moesten uitkiezen zoals op de markt. Je kon kiezen uit allerlei soorten kaas, brood, groenten, en er was een grote lange tafel waar je je eigen maaltijden moest bereiden met behulp van vijzels, raspen, olie, zaden, kruiden en alles wat beschikbaar was. Uiteindelijk konden we een echte sociale situatie creëren, waarin mensen hun creaties met elkaar begonnen te delen. Het was heel duidelijk gemaakt dat het hoofddoel de belevenis was van waar je over na wilde denken.

M.V.: Werd dit feitelijk uw sterkste thema in de afgelopen jaren?

F.S.: Ja, aangezien we veel pop-up interactieve evenementen hebben gedaan, waarbij mensen kunnen leren hoe ze hun eigen schotels kunnen bereiden, zoals pasta en gnocchi, bijvoorbeeld. Deze zijn niet zoals een normaal café met bediening aan tafel, iedereen moet zijn eigen maaltijd produceren en deze vervolgens koken en opeten. We willen het plezier herontdekken van het klaarmaken van eten met de hand, om het voedsel te kennen door het zelf te produceren.

M.V.: Denkt u dat dit de kern is van het succes van de evenementen?

F.S.: In zekere mate, ja. In Italië zeggen we: “mettere le mani in pasta”, wat betekent dat je jezelf in het proces betreft. We spelen in op het feit dat het een beetje voelt als een soort van fijne jeugdherinnering, wat één van de sleutels is om de interactieve workshops te doen slagen. Wat belangrijk is, is om niet met het eigenlijke voedsel te spelen, maar dit altijd te respecteren. Dit heeft waarschijnlijk te maken met het feit dat we uit Italië komen, waar een zeer sterke traditie rondom eten bestaat.

M.V.: Treft u hetzelfde niveau van interactie aan bij alle evenementen die u over de wereld organiseert of is dit wettelijk anders van plaats tot plaats?

F.S.: In zekere zin is de reactie tamelijk gelijk in elk land en ik was blij te zien dat de reacties ook in landen zoals Japan erg positief waren. Overal waar we gaan zijn er echter toch ook wel bepaalde verschillende nuances in de manier waarop mensen met onze ideeën omgaan.

M.V.: Hebt u er ooit over nagedacht om een groter publiek te bereiken? Grotere evenementen te organiseren?

F.S.: Vrij veel de laatste tijd, in feite zou ik graag die kant willen onderzoeken, omdat het met zo’n lange ervaring en achtergrond in onderzoek rondom voedsel zeker helpt als

Die abgebildeten Fotografien entstanden in einem Zeitraum von 10 Jahren (2001–2011). Sie dokumentieren die Vielfalt an Projekten und Kooperationen des Food-Design-Kollektivs Arabeschi di Latte.

De bijbehorende afbeeldingen werden gedurende een periode van 10 jaren (2001–2011) genomen en documenteren de enorme reeks projecten en samen-

werkingsverbanden van het Food-Design-collectief Arabeschi di Latte.

Les images d'accompagnement couvrent une période de 10 ans (2001–2011) et illustrent la grande variété de projets et de collaborations menés par le collectif de design culinaire Arabeschi di Latte.

je dat op grotere schaal kunt toepassen. Tegelijkertijd zou ik graag het oppervlak willen aangrijpen en nieuwe verhalen achter voedsel willen zoeken, gericht op wat op het eerste gezicht niet eenvoudig te begrijpen is, de schoonheid van binnen ontdekken, en dat is wat we feitelijk probeerden te doen met het laatste project dat we tijdens de Salone del Mobile 2011 organiseerden onder de naam “Underkitchen”. De gedachte hierachter was het onderzoeken van ongewone verhalen over eten, gericht op producten met eigenaardige achtergronden. Het 100 jaar oude ei, bijvoorbeeld, een Chinese delicatessie die voor een bepaalde tijd onder de grond gestopt wordt voordat deze gegeten wordt en wat eerlijk gezegd gewoon een bedorven ei is, maar het smaakt heel goed. Wat ons fascineerde was het feit dat iets wat de maatschappij in het algemeen bijna als verboden zou beschouwen, omdat het zo iets is als het serveren van zure melk, uiteindelijk heel lekker is.

M.V.: Kunnen we dit gaan zien als een nieuwe trend in eten?

F.S.: Ik zie beslist een nieuwe trend aankomen, maar niet een trend zoals in de mode, meer een nieuw onderzoeksveld. Tegenwoordig gaat alles de verkeerde kant op, er zijn zoveel deprimerende zaken gaande in de wereld, en terwijl je normaalgesproken zou hebben gereageerd met woorden zoals gelukzalig en gelukzaligheid, heb ik vandaag een beetje het gevoel dat dit niet meer genoeg is. We moeten onderzoeken, dieper graven, zoals wanneer er niets meer is na een ramp en mensen zichzelf weer moeten uitvinden. De grond ingaan is meer instinctief, iets dat ik niet precies gepland heb, maar wel geneigd ben te doen. We gaan binnenkort een diner klaarmaken dat geïnspireerd is op de vulkaan op Stromboli, wat in mijn ogen helemaal gaat over de interne energie van de materie zelf, en in principe zou ik willen bekijken hoe we dat in voedsel kunnen vertalen.

M.V.: Dus “ondergronds gaan” is uw oplossing voor het vinden van alternatieven?

F.S.: Ik geloof niet dat het mijn eigen persoonlijke oplossing is, ik wil slechts doorgaan met het ontdekken van wat in het verlengde ligt van wat we tot nu toe gedaan hebben, en er zijn vele dingen die nog verborgen zijn en op ontdekking wachten.

M.V.: Denkt u dat “Underkitchen” zich in een eigen richting kan ontwikkelen?

F.S.: Waarschijnlijk, maar “Underkitchen” zou niet kunnen bestaan als Arabeschi di Latte het thema voedsel in de afgelopen tien jaar niet had onderzocht. Maar tegelijkertijd kon “Underkitchen” vrijelijk nieuwe thema’s onderzoeken die geen deel uitmaken van het gedachtegoed van Arabeschi.



In feite heeft Arabeschi een tamelijk duidelijke identiteit, gebaseerd op de gedachte van het creëren van een “dagelijks gevoel van gelukzaligheid”.

M.V.: Wellicht is “Underkitchen” de duistere kant van Arabeschi...

F.S.: Niet duister in een negatieve zin, maar minder ontgonnen, minder begrijpelijk op het eerste gezicht. Werk en onderzoek van Arabeschi bestrijkt inderdaad twee verschillende niveaus van begrip: één niveau dat erg oppervlakkig is, communicatief, fraai, eenvoudig te begrijpen en aantrekkelijk. Het andere niveau vereist dat je dieper het project ingaat; het bevat een hogere culturele betrekking en waarde. Ik kan me voorstellen dat “Underkitchen” zich niet zoveel aantrekt van het oppervlakkige deel, maar meer het intellectuele gedeelte rechtstreeks aanspreekt, niet per se bedoeld voor een beperkt publiek, maar gewoon als een manier om het onderwerp te benaderen.

M.V.: Wat wordt dan uw volgende obsessie?

F.S.: Dat weet ik nog niet, maar één ding waarvan ik zeker ben is dat ik graag zou willen werken en onderzoek zou willen doen op het gebied van voedselstraffen.

Francesca Sarti a fondé le collectif italien de design culinaire Arabeschi di Latte en 2001, avec pour mission d'expérimenter de nouveaux concepts de design associés aux aliments et d'utiliser leur pouvoir fascinant pour créer des situations et nouer des relations. Nous l'avons rencontrée pour faire un bilan de cette longue carrière et parler de ce que réserve l'avenir.

Marco Velardi : Cela fait 10 ans que vous avez créé Arabeschi di Latte, pouvez-vous me raconter un peu vos débuts ?

Francesca Sarti : Nous avons commencé en tant que collectif pendant nos études d'architecture à l'université. Au départ, c'était comme un jeu, chacun de nous voulait explorer ses propres idées et

ses façons de penser personnelles concernant la nourriture. Au bout d'un moment, c'est devenu un vrai travail, de plus en plus lié à la production d'événements culinaires, et aujourd'hui c'est en fait notre principale activité.

M.V.: D'où vous est venue l'inspiration à l'époque ?

F.S.: L'inspiration nous est venue de l'œuvre de l'artiste Rirkrit Tiravanija dans les années 1990. Il a probablement été l'un des premiers à introduire la nourriture dans une galerie d'art ; il cuisinait des plats et le spectacle tournait autour de tous les restes laissés le lendemain.

C’était très intrigant de voir comment vous vous retrouviez non pas avec un artefact spécifique, mais plutôt avec l’expérience d’une occasion sociale. Notre point de départ, c’était ça et le livre de Nicolas Bourriaud, « Relational Aesthetics ».

M.V.: *Quel a été votre premier événement culinaire public ?*

F.S.: « Picnic Notturmo », un pique-nique d’une nuit d’été à Florence à la Villa delle Rose en 2003. Nous avons repris l’expérience du pique-nique classique et nous l’avons transformée en un événement nocturne dans un jardin sur les collines autour de Florence. Nous avons disposé des nappes blanches illuminées par 400 petites bougies. Nous avons préparé 200 cageots contenant chacun un kit de pique-nique pour quatre personnes : une nappe, des bougies, une bouteille de vin, un sac pour les déchets et toute une variété d’aliments composés d’ingrédients bio. L’ambiance était magique. En fait, nous avons mis sur pied un autre projet avant, en 2001, mais il était de moindre ampleur et plus conceptuel : il s’intitulait « Fame Digitale » (la faim numérique) et consistait en une réflexion sur le pouvoir de l’image dans la nourriture.

M.V.: *Votre idée était-elle de changer le point de vue sur la façon dont était consommée la nourriture ? Comment ont réagi les gens ?*

F.S.: Les réactions ont été très positives, surtout parce que c’est devenu une expérience interactive. Les gens ont beaucoup apprécié, ce qui est un élément essentiel de la convivialité. Nous avons effectivement changé le point de vue, car nous ne considérons pas la nourriture uniquement comme un objet accessoire, mais plutôt comme quelque chose que l’on peut utiliser pour communiquer et réfléchir sur des thèmes culturels, et aussi sur les obsessions. En réalité, nous avons choisi de travailler avec la nourriture parce que la nourriture revêt principalement deux aspects : quelque chose qui est réellement indispensable et quelque chose qui repose sur un riche contexte culturel et des traditions. Avec le « Picnic Notturmo », nous avons récupéré un rituel, un rituel classique pour les gens du monde entier, à la manière du pique-nique dominical typique au parc, mais nous lui avons donné une autre tournure. Il ne s’agissait pas seulement de servir de la nourriture.

M.V.: *Est-ce que tout le monde a compris cette démarche ?*

F.S.: Lorsque nous avons commencé, les gens ne comprenaient pas vraiment ce que nous faisions, quatre architectes travaillant avec de la nourriture, voilà qui était plutôt étrange, si bien qu’au départ c’était beaucoup plus facile de faire comprendre aux gens le point de vue esthétique, de jolies caisses en bois, l’embal-



lage, etc. Nous avons réalisé beaucoup de projets pour Pitti Immagine à Florence, où nous avons personnalisé des verres ou des couverts basiques, puisqu’il y avait chaque année un thème donné. Par exemple, pour un événement intitulé « Fetish Tea », nous avons customisé les cuillères avec de la fourrure ou du cuir noir. C’était drôle, mais il s’agissait principalement de postproduction sur des objets normaux. Alors, en 2005, nous avons clairement mis l’accent sur l’importance de l’interaction. Nous avons conçu le « BQ Interactive Dinner », pour lequel les gens devaient choisir leurs aliments de la même manière que sur un marché. Il était possible de choisir entre toute une variété de fromages, de pains et de légumes et il y avait une grande table très longue où vous deviez préparer vos propres plats, en utilisant mortiers, râpes, huile, graines, herbes, et tout ce qui était mis à disposition. Nous avons fini par pouvoir donner vie à une vraie situation sociale, où les gens commencent à partager leurs créations les uns avec les autres. Nous avons clairement démontré que l’objectif principal est d’expérimenter ce sur quoi l’on veut réfléchir.

M.V.: *C’est en fait devenu votre thème dominant ces dernières années ?*

F.S.: Oui. Depuis, nous avons organisé un grand nombre d’événements interactifs inopinés, lors desquels les gens peuvent apprendre à cuisiner leurs propres plats, comme les pâtes et les gnocchis par exemple. Ce n’est pas comme un café normal où les gens sont servis à table : chaque personne doit préparer son propre repas, puis le cuisiner et le manger. Nous voulons redécouvrir le plaisir de faire à manger à la main, de connaître les aliments en les produisant soi-même.

M.V.: *Pensez-vous que c’est la clé du succès de ces événements ?*

F.S.: Oui, en quelque sorte. En Italie, nous disons « mettere le mani in pasta », autrement dit s’impliquer personnellement dans un processus. Nous jouons sur le fait que, d’une certaine manière, cela rappelle la douceur de l’enfance, ce qui représente l’une des clés du succès des ateliers interactifs. Ce qui est important, c’est de ne pas jouer avec les aliments, mais de toujours les respecter. C’est probablement lié au fait que nous sommes italiens et que l’Italie a une très forte tradition culinaire.

M.V.: *Est-ce que vous retrouvez le même niveau d’interaction dans tous les événements que vous organisez dans le monde, ou est-ce que cela change radicalement d’un endroit à l’autre ?*

F.S.: Dans un sens, les réactions sont très similaires



dans chaque pays, et j’ai été ravie de voir que même dans des pays comme le Japon, les réactions ont été très positives. En revanche, partout où nous allons, il existe des nuances différentes dans la manière dont les gens abordent nos idées.

M.V.: *Avez-vous déjà pensé à toucher un public plus large ? Organiser des événements de plus grande ampleur ?*

F.S.: Oui, beaucoup ces derniers temps ; en fait j’aimerais vraiment explorer cet aspect, car une si longue expérience et un tel bagage en matière de recherche sur la nourriture seraient probablement utiles pour appliquer ces concepts à une plus grande échelle. Dans le même temps, je voudrais aller au-delà de la surface et découvrir de nouvelles histoires derrière la nourriture, en me concentrant sur ce qui n’est pas facilement compréhensible au premier coup d’œil, trouver la beauté intérieure, et c’est que nous avons effectivement essayé de faire avec le dernier projet que nous avons mené à bien lors du Salone del Mobile 2011, baptisé « Underkitchen ». L’idée était de chercher des histoires culinaires sortant de l’ordinaire, centrées sur des produits ayant des origines singulières. Par exemple, l’œuf de cent ans, une délicatesse chinoise qui est conservée dans le sol pendant un certain temps avant d’être consommée : en fait, c’est juste un œuf pourri, mais son goût est absolument exquis. Ce qui nous a fascinés, c’est le fait que quelque chose que la société dans son ensemble considérerait comme quasiment interdit, puisque cela reviendrait à servir du lait tourné, s’avère être finalement délicieux.

M.V.: *Faut-il s’attendre à ce que cela devienne une nouvelle tendance culinaire ?*

F.S.: En effet, je perçois l’arrivée d’une nouvelle tendance, mais pas au sens d’une mode, plutôt comme une nouvelle voie à explorer. De nos jours, tout va mal, il y a tant de choses déprimantes dans le monde, et alors qu’en temps normal une personne réagirait à des mots tels que « heureux » ou « bonheur », j’ai parfois l’impression qu’aujourd’hui cela ne suffit plus. Nous devons explorer, creuser plus profondément, comme lorsqu’il ne reste plus rien après une catastrophe, et que les gens doivent se réinventer. Creuser la terre relève davantage de l’instinct, une chose que je n’ai pas exactement planifiée, mais vers laquelle je suis attirée. Nous allons bientôt préparer un dîner inspiré par le volcan à Stromboli, qui tournera selon moi autour de l’énergie intérieure de la matière elle-même, et en fait je veux voir comment nous pourrions transposer cela en termes de nourriture.

M.V.: *Donc, « aller en dessous » est votre solution pour trouver des alternatives ?*

F.S.: Je ne pense pas que cela soit ma propre solu-

tion personnelle, je veux juste continuer à explorer au-delà de ce que nous avons fait jusqu’à présent, beaucoup de choses sont encore cachées et attendent d’être découvertes.

M.V.: *Pensez-vous que le projet « Underkitchen » pourrait se développer en suivant sa propre voie ?*

F.S.: C’est probable, mais « Underkitchen » n’aurait pas pu exister si Arabeschi di Latte n’avait pas exploré le thème de la nourriture au cours de ces dix dernières années. D’un autre côté, « Underkitchen » pourrait explorer librement de nouveaux thèmes, qui ne font pas partie de la philosophie d’Arabeschi. En effet, Arabeschi possède une identité assez claire fondée sur l’idée de créer un « sens du bonheur au quotidien ».

M.V.: *« Underkitchen » pourrait être le côté obscur d’Arabeschi...*

F.S.: « Obscur », mais pas dans un sens négatif, plutôt dans l’idée de quelque chose qui est moins exploité, moins compréhensible au premier abord. Les œuvres et les recherches d’Arabeschi présentent en effet deux niveaux différents de compréhension : un niveau très superficiel, communicatif, mignon, facile à comprendre et très attractif. L’autre niveau exige une implication plus approfondie dans le projet ; il englobe une référence culturelle plus élevée et y accorde plus de valeur. Je pourrais imaginer qu’« Underkitchen » ne s’intéresse pas vraiment à la partie superficielle, et passe directement au niveau plus intellectuel, pas forcément pour s’adresser à un public plus restreint, mais juste au sens de la façon d’appréhender le sujet.

M.V.: *Et quelle sera alors votre prochaine obsession ?*

F.S.: Je ne sais pas encore, mais une chose dont je suis sûre c’est que j’adorerais travailler sur la notion de punition par la nourriture.

Marco Velardi arbeitet für das New York Times T Magazine, AD Germany und Another Magazine. Er ist Chefredakteur des Apartamento Magazine sowie Creative Director von Casamica, dem Design-Magazin des Corriere della Sera, und des italienischen Möbelherstellers De Padova.

Marco Velardi a travaillé pour le New York Times T Magazine, AD Germany et Another Magazine. Il est rédacteur en chef du magazine Apartamento, et directeur créatif de Casamica, le magazine de design du Corriere della Sera, ainsi que du fabricant de meubles italien De Padova.

Marco Velardi heeft voor het New York Times T Magazine gewerkt, alsook voor AD Duitsland en Another Magazine. Hij is hoofdredacteur van het tijdschrift Apartamento, alsook creatief directeur van Casamica, het design tijdschrift van het Italiaanse meubelbedrijf De Padova.

Tara.



Tara.

Es sind kleine Änderungen, aber es sind genau diese feinen Details, die die zeitlose Klasse von TARA ausmachen. Mit der verfeinerten TARA wird der Klassiker zum Vorbild für die Zukunft.

Durch den verlängerten Körper richtet sich die Armatur förmlich auf, Rosetten und Griffe wirken schlanker denn je und die gesamten Konturen wurden geschärft. Stets mit dem Ziel, die perfekte geometrische, symmetrische und klare Formensprache von TARA zu unterstreichen.

Het zijn kleine veranderingen, maar het zijn juist deze details die de nieuwe klasse van TARA uitmaken. Met de verfijnde TARA wordt de klassieker het voorbeeld voor de toekomst. Door het verlengde huis richt zich de kraan formeel op, rozetten en grepen werken slanker dan ooit en de gezamenlijke contouren worden scherper. Voortdurend met het doel, de perfecte geometrische, symmetrische en duidelijke vormtaal van TARA te onderstrepen.

Ce sont de petits changements mais ce sont justement ces détails qui donnent à TARA une élégance atemporelle. Avec la version stylisée de TARA, le classique joue le modèle du futur. Le corps rallongé relève la robinetterie, les rosaces et les poignées sont plus élancées que jamais et les contours ont été accentués. Toujours pour mieux souligner la parfaite géométrie, la symétrie et la clarté de l'expression formelle de TARA.



Dreilochbatterie // 3-gats mengkraan //
Mélangeur à 3 trous

<
Dreilochbatterie // 3-gats mengkraan //
Mélangeur à 3 trous

TARA. Sieger Design

Die verfeinerte TARA ist die Armatur für ein helles, lebendiges Umfeld. Ob frei im Raum oder vor einer Rückwand aus Marmor: Der hohe Auslauf kommt stets zu besonderer Geltung.

De verfijnde TARA is de kraan voor een lichte en levendige omgeving. Of het nu vrij in de ruimte of voor een achterwand van marmer is: de hoge uitloop komt steeds bijzonder tot uiting.

La version stylisée de TARA est la robinetterie pour un environnement clair et plein de vie. Qu'il soit placé librement dans la pièce ou devant un arrière-plan en marbre : l'écoulement élevé affirme son caractère.



Wandbatterie // Wandmengkraan //
Mélangeur trois trous mural

>
Einlochbatterie // 1-gats mengkraan //
Mélangeur monotrou

TARA.
Sieger Design

In einem offenen, sich stets wandelnden Umfeld wie der Küche wirkt die verfeinerte TARA wie eine formale Konstante. Wie ein Akzent in einem Raum, der durch unterschiedlichste Formen und Materialien geprägt ist.

In een open, zich steeds veranderende omgeving zoals de keuken komt de verfijnde TARA over als een formele constante. Als een accent in een ruimte, die door verschillende vormen en materialen gekenmerkt is.

Dans un environnement ouvert, en mutation permanente, la version stylisée de TARA revêt l'aspect d'une constante formelle. Comme un accent dans un espace, marqué par les différentes conformations et matières.

Tara.

Für anspruchsvolle Küchennutzer ist eine Küchenarmatur längst nicht mehr nur funktionale Notwendigkeit, sondern integraler Bestandteil der Küchenplanung, mit der sie ihr ästhetisches Bewusstsein transportieren. Die archetypischen Formen der neuen, verfeinerten TARA begeistern dabei auf den ersten Blick. Ihr Wandel beschränkt sich jedoch nicht ausschließlich auf das äußere Erscheinungsbild. Auch technische Verfeinerungen wurden vorgenommen. Der neue Luftsprudler optimiert die Durchflussleistung, verringert die Geräuschentwicklung und sorgt für einen volleren, schöneren Wasserstrahl.

Voor veeleisende keukengebruikers is een keukenkraan allang niet meer alleen functionele noodzaak, echter integraal bestanddeel van de keukenplanning, waarmee zij hun esthetisch bewustzijn vormgeven. De archetypische vormen van de nieuwe, verfijnde TARA maken je bij de eerste blik al enthousiast. Haar verandering beperkt zich echter niet alleen tot de uiterlijke verschijningsvorm. Ook technische verfijningen werden gerealiseerd. De nieuwe luchtsproeier optimaliseert de doorvoercapaciteit, vermindert de geluidsontwikkeling en zorgt voor een volle mooiere waterstraal.

Pour les personnes qui manifestent certaines exigences quant à l'aménagement de leur cuisine, la robinetterie ne se réduit plus depuis longtemps à une nécessité fonctionnelle et fait partie intégrante de l'aménagement de cuisine qui leur permet de laisser libre cours à leur conscience esthétique. Les conformations archétypiques de la nouvelle version stylisée de TARA suscitent l'enthousiasme au premier coup d'œil. Mais leur esprit novateur ne se réduit pas à leur apparence extérieure. Elles ont bénéficié de raffinements techniques. Le nouveau mousseur optimise la puissance du flux, réduit les bruits et dispense un jet d'eau plein et plus beau.



Tara Classic

Die persönlichen Anforderungen an die Küche und das Kochen beeinflussen die Gestaltung der Kücheneinrichtung ganz entscheidend. Wer eine einfache Bedienung wünscht, wird den TARA CLASSIC Einhebelmischer zu schätzen wissen. Wer mehr will, braucht eine Umgebung, die auch höheren Ansprüchen gerecht wird. TARA CLASSIC PROFI ist dabei die perfekte Unterstützung. Sie vereint Komfort und Professionalität. Und vergrößert dank des Pendelarms eindrucksvoll den Aktionsradius um die Armatur.

De persoonlijke eisen aan de keuken en het koken hebben een doorslaggevende invloed op de vormgeving van het keukeninterieur. Wie een eenvoudige bediening wenst, zal de TARA CLASSIC 1-greeps mengkraan weten te waarderen. Wie meer wil, heeft een omgeving nodig die ook aan hogere eisen voldoet. TARA CLASSIC PROFI is daarvoor de perfecte ondersteuning. Zij verenigt comfort en professionaliteit. En vergroot dankzij de pendelarm de actieradius rondom de kraan indrukwekkend.

Les critères personnels en matière de cuisine en tant qu'espace et d'élaboration de plats culinaires déterminent considérablement la structure de l'aménagement de la cuisine. Les adeptes de la simplicité d'utilisation vont opter pour le mitigeur monocommande TARA CLASSIC. Ceux qui veulent davantage ont besoin d'un environnement qui réponde à de hautes exigences. TARA CLASSIC PROFI est le complément parfait de l'évier. En alliant confort et professionnalisme. Et en agrandissant de façon impressionnante le rayon d'action autour de la robinetterie, grâce à son bras pendulaire.

TARA CLASSIC
Sieger Design

Klare, weiße Flächen und moderne Materialien wie Corian® und Travertin lassen die zeitlosen Formen der TARA CLASSIC besonders schön zur Geltung kommen. Auch schön: die Kombination mit klassischen schmalen Fliesen.

Heldere, witte vlakken en moderne materialen zoals Corian® en Travertin laten de eigentijdse vormen van de TARA CLASSIC bijzonder fraai tot hun recht komen. Eveneens mooi: de combinatie met klassieke kleine tegels.

Des surfaces claires, blanches et des matériaux modernes comme Corian® et Travertin mettent particulièrement en valeur les formes intemporelles de TARA CLASSIC. Également très joli : la combinaison réussie avec le carrelage classique et de faible épaisseur.



Hot & Cold Water Dispenser / Einhebelmischer / Excenterbetätigung // Hot & Cold Water Dispenser / 1-greeps mengkraan / Wastebediening // Hot & Cold Water Dispenser / Mitigeur monocommande / Commande de vidage

<
Einhebelmischer Profi // 1-greeps mengkraan Profi //
Mitigeur monocommande professionnel

META.02

Die Reduktion auf das Wesentliche ist ein Trend, der sich in allen Bereichen der Küche zeigt. Was zählt, ist Qualität. Ein exzellentes Gericht braucht meist nur wenige, dafür aber hervorragende Zutaten. Genauso reichen wenige, dafür gute Küchenmesser und Töpfe. Und so verzichten auch die speziell auf das Arbeiten in der Küche abgestimmten Varianten der META 02 auf alles Überflüssige. So auch beim neuen WATER DISPENSER im formal angepassten Design.

De reductie tot het essentiële is een trend, die zich manifesteert in alle domeinen van de keukens. Wat telt, is kwaliteit. Een uitstekend gerecht heeft meestal slechts een paar, maar wel voortreffelijke ingrediënten nodig. Precies zo volstaan ook enkele, maar goede keukenmessers en pannen. En zo doen de speciaal op het werk in de keuken afgestemde varianten van de META 02 afstand van al het overbodige. Zo ook bij de nieuwe WATER DISPENSER in het formeel aangepaste design.

Vouloir réduire le tout à l'essentiel est une tendance que l'on perçoit dans tous les domaines de la cuisine. Ce qui compte, c'est la qualité. La plupart du temps, un plat délicieux ne requiert que quelques ingrédients, mais ces ingrédients se doivent d'être fameux. Même constat pour les cou-teaux de cuisine et les poêles, peu nombreux certes, mais de bonne qualité. Et c'est ainsi que les versions de la META 02 conçues spécialement pour le travail de la cuisine font fi du superflu. Les nouveaux WATER DISPENSER au design adapté en font autant.



Hot & Cold Water Dispenser / Zweilochbatterie // Hot & Cold Water Dispenser / 2-gats mengkraan // Hot & Cold Water Dispenser / Mitigeur à 2 trous

< Zweilochbatterie mit Spülbrausegarnitur // 2-gats mengkraan met spoeldouche-garnituur // Mitigeur à 2 trous avec douchette extractible

META.02 Sieger Design

Die zweite Generation des META Designs geht auch ästhetisch neue Wege. Materialien wie Beton, Holz oder gebürsteter Edelstahl sind dabei passende Begleiter.

De tweede generatie van het META design slaat ook esthetisch nieuwe wegen in. Materialen zoals beton, hout of geborsteld edelstaal zijn daarbij passende begeleiders.

La deuxième génération de la stylique META emprunte aussi de nouvelles voies de l'esthétique. En s'accompagnant de matériaux comme le béton, le bois ou l'acier brossé.



META.02

Leben geht mit der Zeit. Auch in der Küche. Nicht nur durch neue Kochrituale und moderne Arbeitsgeräte, auch durch veränderte Ernährungsgewohnheiten und Familienstrukturen. Gemeinsames Kochen erfordert Platz. Platz, den die META 02 durch vollkommen frei zu positionierende Module der Armatur schafft. Mischer, Auslauf und Spülbrause können genau so angeordnet werden, wie es dem eigenen Arbeiten entspricht. Und der Einhebelmischer mit erhöhtem Standfuß schafft auch nach oben hin Spielraum.

Het leven gaat mee met de tijd. Ook in de keuken. Niet alleen door nieuwe kookrituelen en moderne toestellen, maar ook door veranderde voedingsgewoonten en gezinsstructuren. Gezamenlijk koken vraagt om ruimte. Plaats, die de META 02 creëert door volledig vrij te positioneren modules van de kraan. Mengkraan, uitloop en spoel-douche kunnen precies zo worden geplaatst, dat ze afgestemd zijn op de eigen werkwijze. En de 1-greeps mengkraan met verhoogde voet creëert ook speelruimte naar boven.

La vie évolue avec le temps. Il en va de même pour la cuisine. Et pas seulement avec de nouveaux rituels de cuisine et des appareils de cuisine modernes mais également avec l'évolution des habitudes alimentaires et des structures familiales. Cuisiner ensemble demande de l'espace. META 02 crée cet espace en introduisant des modules de robinetterie pouvant être positionnés au gré des envies. Le mitigeur, l'écoulement et la douchettes extractible peuvent être aménagés de façon à s'adapter à la manière de travailler de chacun. Et le mitigeur monocommande à pied surélevé offre une marge de manœuvre également vers le haut.



Einhebelmischer // 1-greeps mengkraan // Mitigeur monocommande

< Einhebelmischer // 1-greeps mengkraan // Mitigeur monocommande

META.02 Sieger Design

Die minimierten Formen der META 02 kommen in einem großzügigen, flächigen Ambiente besonders gut zur Geltung. Durch das flexible Modulkonzept lassen sich die einzelnen Elemente frei wählen und platzieren. So können beispielsweise zwei Spültische mit unterschiedlichen Funktionalitäten versehen werden.

De minimalistische vormen van de META 02 komen in een royale, strakke sfeer bijzonder goed tot hun recht. Door het flexibele modulaire concept kunnen de afzonderlijke elementen vrij worden gekozen en geplaatst. Zo kunnen bijvoorbeeld twee wasbakken met verschillende functies worden voorzien.

Dans un cadre vaste et spacieux, les formes minimalistes de META 02 sont particulièrement bien mises en valeur. De par sa flexibilité, le concept de modules permet de choisir et de placer librement les différents éléments. Deux évier pourront par exemple être dotés de fonctionnalités différentes.



Zweilochbatterie mit Spülbrausegarnitur // 2-gats mengkraan met spoeldouche-garnituur // Mitigeur à 2 trous avec douchette extractible

> Dreilochbatterie mit Profibrausegarnitur // 3-gats mengkraan met profi-spoeldouche-garnituur // Mélangeur à 3 trous avec douchette pendulaire

LOT
Sieger Design

Platin matt trifft Edelstahl – die ideale Umgebung für LOT ist ebenso hochwertig wie die Armatur selbst. Je einfacher und zurückgenommener Farben, Materialien und Formen dabei sind, desto besser. Weniger, dafür Gutes, ist hier definitiv mehr.

Platina mat ontmoet roestvrij staal – de ideale omgeving voor LOT is even hoogwaardig als de kraan zelf. Hoe eenvoudiger en ingetogener de kleuren, materialen en vormen hierbij zijn, des te beter. Minder, maar iets goeds, is hier definitief meer.

Le platine mat rencontre l'acier inoxydable ... l'environnement idéal pour LOT a autant de valeur que la robinetterie en soi. Plus les coloris, les matériaux et les formes sont discrets, mieux c'est. Privilégier la qualité sur la quantité, c'est ici définitivement le bon choix.

Lot

Mit LOT lassen sich in minimalistischem Ambiente gezielt Akzente setzen. Kompromisslos reduziert in der Form, überzeugend in der Funktionalität. Die Dreilochbatterie übernimmt das zurückhaltende Design des Auslaufs und überträgt es auf die Griffe, die entweder direkt neben der Armatur oder seitlich des Beckens positioniert werden können. Die Zweilochbatterie empfiehlt sich, wenn eine einfache Bedienung im Vordergrund stehen soll. Sie ist wahlweise mit Einzelrosetten oder einer Abdeckplatte erhältlich.

Met LOT kunnen in een minimalistische ambiance gericht accenten worden geplaatst. Compromisloos geminimaliseerd in de vormgeving, overtuigend in functionaliteit. De 3-gats mengkraan neemt het terughoudende design van de uitloop over en geeft het door aan de grepen, die direct naast de kraan of aan de zijkant van de wasbak kunnen worden geplaatst. De 2-gats mengkraan wordt aanbevolen, als een eenvoudige bediening het belangrijkste is. Deze is naar keuze met enkelvoudige rozetten of met een afdekplaat verkrijgbaar.

LOT permet de placer des accents précis dans une ambiance minimaliste. Réduit sans compromis en termes de forme tout en restant convaincant en termes de fonctionnalité, le mélangeur à 3 trous reprend la conception discrète du bec déverseur et la transmet aux poignées qui peuvent être installées soit directement à côté de la robinetterie soit sur l'un des côtés du bac. Le mitigeur à 2 trous est recommandé lorsqu'une utilisation aisée est la principale condition. Il est disponible avec des rosaces individuelles ou une plaque de recouvrement.



Lot



Hot & Cold Water Dispenser

Das elegante Design von LOT begeistert visuelle Asketen. LOT ist architektonisch, pur, rein und edel – vor allem im Zusammenspiel mit der klaren Anmutung der Oberflächen Chrom und Platin matt. LOT ist eine Armatur für moderne, anspruchsvolle Küchen: auf die Funktion konzentriert und gleichzeitig hoch ästhetisch. Zwei Aspekte, die sich bei dieser Armatur nicht ausschließen – im Gegenteil: Das Design des neuen WATER DISPENSER vereint beide Eigenschaften auf besonders elegante Weise.

Het elegante design van LOT spreekt visuele asceten aan. LOT is architecturaal, puur, zuiver en edel – vooral in samenspel met de zachte indruk van de oppervlakken chroom en mat platina. LOT is een kraan voor moderne, veeleisende keukens: gericht op de functie en tegelijkertijd hoog esthetisch. Twee aspecten, die elkaar bij deze kraan niet uitsluiten – in tegendeel: Het design van de nieuwe WATER DISPENSER verenigt beide eigenschappen op bijzonder elegante wijze.

L'élégance de la conception de LOT enthousiasme les ascètes du visuel. LOT se distingue par son style sculptural et dépouillé ainsi que par la pureté et la noblesse de ses lignes. Ses qualités esthétiques sont encore soulignées par la beauté des surfaces en chrome et platine mat. LOT est une robinetterie pour cuisines d'architectes modernes et exigeants : parfaitement fonctionnelle et esthétique. Une robinetterie qui n'exclut pas ces deux aspects – bien au contraire : le design du nouveau WATER DISPENSER associe ces deux aspects de manière particulièrement élégante.



Wandmischer // Eenhendel wandmengkraan // Mitigeur mural



Zweilochbatterie // 2-gats mengkraan // Mitigeur à 2 trous

Maro

MARO steht für eine avantgardistische Ästhetik. Eckige, expressive Formen, die sich in allen Elementen der Armatur widerspiegeln. Ob als Einhebelmischer, der ohne zusätzliche Rosette auskommt, oder in der Variante der Zweilochbatterie mit eckigen Einzelrosetten: MARO fällt auf. Ganz im Gegensatz zur integrierten Funktionalität, die gewohnt selbstverständlich und zurückhaltend in Erscheinung tritt. So ist der Luftsprudler bündig, fast unsichtbar in den Armaturenkopf eingearbeitet.

MARO staat voor avant-gardistische esthetiek. Hoekige, expressieve vormen, die zich in alle elementen van de kraan weerspiegelen. Of als 1-greeps mengkraan, die geen aanvullende rozet benodigt, of in de variant van de 2-gats mengkraan met hoekige enkelvoudige rozetten: MARO valt op. Geheel in tegenstelling tot de geïntegreerde functionaliteit, die vanzelfsprekend vertrouwt en terughoudend in de aandacht treedt. Zo is de luchtsproeier compact, bijna onzichtbaar in de kop van de kraan verwerkt.

MARO est la plus pure expression d'une esthétique avant-gardiste. Des conformations angulaires et expressives qui se reflètent dans tous les éléments de la robinetterie. Que ce soit en version mitigeur monocommande qui se passe de rosace supplémentaire ou en version mitigeur à 2 trous avec rosaces individuelles carrées : MARO ne passe pas inaperçu. Totalelement à l'inverse de la fonctionnalité intégrée, qui se fond dans l'apparence habituellement évidente et discrète. C'est ainsi que le jet mousseur est incorporé à fleur et pratiquement invisible dans la tête de robinetterie.



Einhebelmischer // 1-greeps mengkraan // Mitigeur monocommande

< Zweilochbatterie mit Profibrausegarnitur // 2-gats mengkraan met profi-spoeldouche-garnituur // Mitigeur à 2 trous avec douchette pendulaire

MARO Sieger Design

MARO braucht nicht viel, um perfekt inszeniert zu wirken. Beton, Edelstahl, einfache Materialien und Formen. Die Armatur passt sehr gut zu scharfkantig geformten Becken.

MARO heeft niet veel nodig, om er perfect geënceneerd uit te zien. Beton, roestvrij staal, eenvoudige materialen en vormen. De kraan past uitstekend bij de scherphoekig gevormde wasbakken.

MARO a besoin de peu pour que sa mise en scène semble parfaite. Le béton, l'acier inoxydable, les matériaux et formes simples. La robinetterie se marie parfaitement aux bacs à angles aigus.

EXPEDITION

lat. expeditio „Erledigung, Feldzug“. Eine Reise in noch unbekannte Gebiete, um neue Erkenntnisse zu erlangen, neue Möglichkeiten zu entdecken.

lat. expeditio “afdoening, veldtocht”. Een reis naar nog onbekende gebieden, om nieuwe kennis te verwerven, nieuwe mogelijkheden te ontdekken.

du latin expeditio : exécution, campagne. Voyage en pays inconnu, à la recherche de connaissances pour démultiplier les possibilités.

PRODUCT STUDY 090

Product Study

Die Menschen und ihre Handlungen stehen bei Dornbracht im Mittelpunkt aller Überlegungen – auch in der Küche. Eine Produktstudie. // Mensen en hun handelingen staan bij Dornbracht in het middelpunt van alle overwegingen – ook in de keuken. Een productstudie. // Les hommes et leurs actions sont au cœur de toutes les réflexions de Dornbracht, également dans la cuisine. Une étude de produit.

VIDEO STILLS CHBP



TURN WATER ON/OFF



CONTROL VOLUME

Die übergreifende Auseinandersetzung mit den Themen Architektur, Produktdesign, Technik, Wasser und insbesondere den Menschen hat Dornbracht in den vergangenen zwei Jahrzehnten im Bereich des Bades geprägt. Daraus sind Innovationen hervorgegangen, mit denen das Unternehmen eine Vorreiterrolle in der Branche eingenommen hat. Als herausragende Beispiele im Bereich des Bades gelten das elektronisch gesteuerte RAIN SKY E Regenmodul und die im vergangenen Frühjahr präsentierte AMBIANCE TUNING TECHNIQUE mit dem elektronischen eTOOL Bedienpanel. Als Symbiose von Wassererlebnis, ästhetischer Architektur, minimalistischem Design, Bedienkomfort und innovativer Regelungstechnologie hat AMBIANCE TUNING TECHNIQUE das Duschen vollkommen neu definiert. Um die positiven Erfahrungen und technischen Innovationen aus dem Bad auch auf die Küche zu übertragen, führte Dornbracht gemeinsam mit seinem Partner Sieger Design eine Analyse der Prozesse und Handlungen im Bereich des Nassarbeitsplatzes in der Küche durch. Die Untersuchung stellt den Auftakt einer Serie von Studien dar, die Dornbracht zukünftigen Innovationsprozessen und Neuentwicklungen voranstellen wird. In der ersten dieser Analysen stand die Frage nach dem Mehrwert elektronisch gesteuerter Armaturen in der Küche im Mittelpunkt: Wie können standardisierte Arbeitsabläufe unterstützt werden, damit mehr Zeit für die Kreativität bei der Zubereitung, beim Anrichten von Speisen und für die Kommunikation mit Gästen bleibt?

Das Ergebnis ist eine Produktstudie, bei der neben Wasservolumen und -temperatur auch der Excenter und die Spülmitteldosierung zentral und elektronisch über ein Bedienelement gesteuert werden:

- Die Wasserausgabe wird per Knopfdruck reguliert; eine Lichtaura erstrahlt, wenn Wasser fließt.
- Auch zur Bedienung von Excenter und Spülmittelspender genügt ein einfaches Drücken auf den jeweiligen Taster.
- Die Temperatur- und Mengenregulierung lassen sich über einen Drehknopf auf dem Bedienpanel vornehmen; auch hier gibt eine Lichtaura um den Drehknopf eine visuelle Rückmeldung zur aktuellen Einstellung.
- In linker Drehrichtung werden wahlweise Wassermenge oder Temperatur gemindert. Das Drehen nach rechts erhöht entsprechend Temperatur oder Wasserdosierung.
- Ein Wechsel zwischen Mengen- und Temperaturmodus wird durch Drücken des Drehknopfes erzielt.
- Neben dem Bedienpanel kann das Wasser auch mit einem Fußsensor an- und abgestellt werden. Ein Lichtsensor wird dazu in der Sockelleiste des Unterschranks installiert und durch einen dezenten Lichtkegel auf dem Fußboden angezeigt. Dies bietet die Möglichkeit, den Wasserfluss berührungslos zu aktivieren und zu stoppen. Die



CLOSE/OPEN DRAIN



CLOSE/OPEN DRAIN



CONTROL TEMPERATURE

Idee stammt aus der Profiküche und wurde von Dornbracht auf den Privathaushalt übertragen.

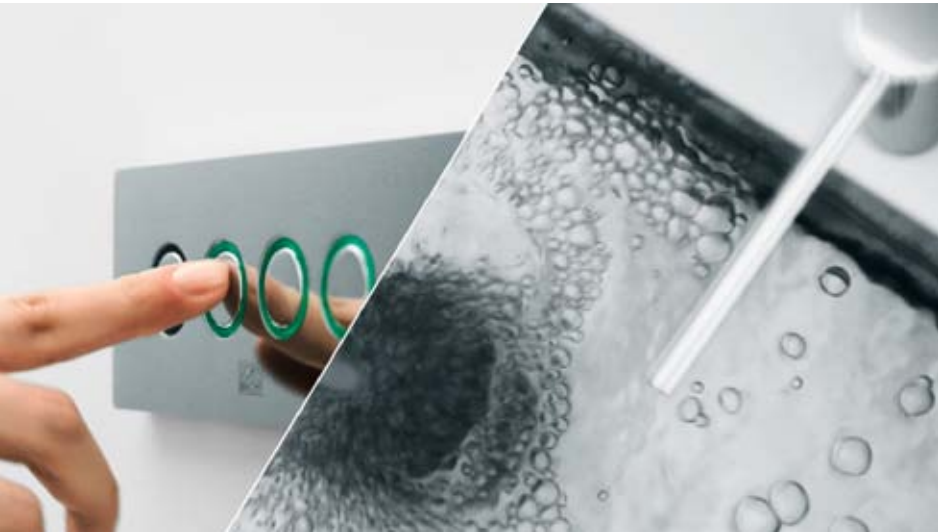
Über die Grundfunktionen hinaus bietet das System die Möglichkeit, Programme abzurufen, die das Becken zum Beispiel für das Spülen auf Knopfdruck befüllen. Wird dieses auf dem Bedienpanel ausgewählt, startet die Spülvorbereitung:

- Der Excenter wird geschlossen.
- Eine vordefinierte Menge temperierten Wassers füllt das Spülbecken.
- Nach einer bestimmten Füllzeit (abhängig von der Größe des Beckens) wird das Spülmittel hinzugegeben.
- Das Wasser strömt weiter ins Becken und sorgt für die optimale Vermengung von Wasser und Reiniger.
- Die Lichtaura des Szenarios leuchtet bei Aktivität und erlischt nach vollständiger Wiedergabe.

De overkoepelende uiteenzetting met de thema's architectuur, productdesign, techniek, water en in het bijzonder de mens heeft Dornbracht in de afgelopen twee decennia in het bereik van de badkamer gekenmerkt. Daaruit zijn innovaties voortgekomen waarmee de onderneming een pioniersrol in de branche heeft ingenomen. Als uitstekende voorbeelden in het bereik van de badkamer gelden de elektronisch gestuurde RAIN SKY E-regenmodule en de in het afgelopen voorjaar gepresenteerde AMBIANCE TUNING TECHNIQUE met het elektronische eTOOL-bedieningspaneel. Als een symbiose van waterbeleving, esthetische architectuur, minimalistisch design, bedieningscomfort en innovatieve instellingstechnologie heeft AMBIANCE TUNING TECHNIQUE het douchen volledig nieuw gedefinieerd. Om de positieve ervaringen en technische innovaties uit de badkamer ook op de keuken over te dragen, voerde Dornbracht samen met zijn partner Sieger Design een analyse van de processen en handelingen in het bereik van de natte werkplaats in de keuken door. Het onderzoek geeft het begin weer van een serie van studies, die Dornbracht laat anticiperen op toekomstige innovatieprocessen en nieuwe ontwikkelingen. In de eerste analyse stond de vraag naar de meerwaarde van elektronisch gestuurde kranen in de keuken centraal: Hoe kunnen gestandaardiseerde werkprocessen ondersteund worden, zodat meer tijd overblijft voor de creativiteit bij de voorbereiding, het aanrichten van maaltijden en de communicatie met gasten?

Het resultaat is een productstudie, waarbij naast watervolume en -temperatuur ook de afvoer en de afwasmiddeldosering centraal en elektronisch via een bediening worden bestuurd:

- De waterafgifte wordt per knopdruk gereguleerd; een lichtaura straalt, als water stroomt.
- Ook voor de bediening van afvoer en



ADD DISH LIQUID



USE HANDSFREE CONTROL



USE HANDSFREE CONTROL

- lotionhouder is eenvoudig drukken op de betreffende knop voldoende.*
- *De temperatuur- en hoeveelheidregulering kan via een draaiknop op het bedieningspaneel worden doorgevoerd; ook hier geeft een lichtaura om de draaiknop een visuele feedback van de actuele instelling.*
 - *Door naar links te draaien wordt naar keuze de hoeveelheid of de temperatuur van het water verminderd. Door naar rechts te draaien wordt de temperatuur of waterdosering verhoogd.*
 - *Door op de draaiknop te drukken wordt tussen hoeveelheid- en temperatuurmodus omgeschakeld.*
 - *Buiten het bedieningspaneel kan het water ook met een voetsensor worden aan- en uitgezet. Daarvoor wordt een lichtsensor in de plint van de onderkast geïnstalleerd en door een decante lichtkegel op de vloer weergegeven. Dit biedt de mogelijkheid, de waterstroom contactloos te activeren en te stoppen. Het idee stamt uit de professionele keuken en werd door Dornbracht overgedragen op de privéhoushouding.*

- Buiten de basisfuncties biedt het systeem tevens de mogelijkheid programma's op te roepen, die de wasbak bijvoorbeeld door een druk op de knop vullen. Wordt dit op het bedieningspaneel geselecteerd, dan start de voorbereiding voor de afwas:
- *De afvoer wordt gesloten.*
 - *Een vooraf bepaalde hoeveelheid getemperd water vult de wasbak.*
 - *Na een bepaalde vultijd (afhankelijk van de grootte van de wasbak) wordt het afwasmiddel toegevoegd.*
 - *Het water stroomt verder in de wasbak en zorgt voor de optimale mix van water en afwasmiddel.*
 - *De lichtaura van het scenario brandt bij activiteit en gaat uit na volledige weergave.*

La prise en considération de sujets tels que l'architecture, la conception de produits, la technologie, l'eau et, en particulier, les hommes, a marqué Dornbracht au cours de ces deux dernières décennies dans le domaine de la salle de bains. Cette réflexion a donné lieu à des innovations qui ont permis à l'entreprise de jouer un rôle de précurseur dans le secteur. À titre d'exemple dans le secteur de la salle de bains, citons le panneau de pluie à commande électronique RAIN SKY E et l'AMBIANCE TUNING TECHNIQUE présenté au printemps dernier avec le panneau de commande électronique eTOOL. En tant que symbiose entre l'expérience aquatique, l'architecture esthétique, le design minimaliste, le confort d'utilisation et une technologie de régulation innovante, AMBIANCE TUNING TECHNIQUE a entièrement redéfini le verbe « se doucher ». Afin de transposer les expériences positives et les innovations techniques de la salle de bains à la cuisine, Dornbracht a réalisé en collabo-



ACTIVATE PRESET PROGRAMME



ACTIVATE PRESET PROGRAMME

FEEDBACK

Haben Sie Fragen oder Anmerkungen zur Produktstudie? Wir freuen uns über Ihr Feedback. Den Film und weitere Informationen zur Produktstudie finden Sie unter // Hebt u vragen of opmerkingen over de productstudie? Wij zijn blij met uw feedback. De film en nadere informatie over de productstudie vindt u op // Vous avez des questions ou des remarques relatives à l'étude de produit ? N'hésitez pas à nous en faire part. Le film et des informations complémentaires sur l'étude de produit sont disponibles sur



dornbracht.com/product-study

ration avec son partenaire Sieger Design une analyse des processus et des actions dans le secteur du plan de travail avec de l'eau dans la cuisine. L'analyse a été le point de départ d'une série d'études que Dornbracht réalisera avant les futurs processus d'innovation et de nouveaux développements. Dans la première de ces analyses, la question principale portait sur la plus-value des robinetteries électroniques dans la cuisine : comment peut-on faciliter les tâches courantes afin d'avoir plus de temps à consacrer à la créativité dans la préparation des plats et pour parler avec ses invités ? Le résultat est une étude de projet dans laquelle, outre le volume et la température de l'eau, le dosage de liquide vaisselle et la commande de vidage sont pilotés par un élément de commande central électronique :

- *L'eau est fournie par une simple pression sur un bouton ; un halo lumineux s'illumine autour du bouton lorsque l'eau coule.*
- *Une simple pression sur le bouton correspondant permet également d'actionner la commande de vidage et le distributeur de produit vaisselle.*
- *La température et la quantité peuvent être régulées au moyen d'un bouton de réglage sur le panneau de commande ; là encore un halo lumineux s'illumine autour du bouton indiquant le réglage actuel.*
- *En tournant le bouton vers la gauche, cela permet de réduire soit la quantité d'eau soit la température. Inversement, en tournant vers la droite, on augmente la quantité d'eau ou la température.*
- *Il est possible de passer du mode quantité d'eau au mode température en exerçant une simple pression sur le bouton de réglage.*
- *Outre le panneau de commande, il est possible de réguler l'eau à l'aide d'un capteur au pied. Un capteur lumineux est installé dans la plinthe de l'élément sous-évier et apparaît au sol grâce à un faisceau lumineux. Cela permet d'activer ou d'arrêter le débit d'eau sans avoir à toucher les boutons. Cette idée est issue des cuisines professionnelles et Dornbracht l'a transposée dans les cuisines des particuliers.*

Outre les principales fonctions, le système offre la possibilité d'enclencher des programmes pour remplir l'évier, par exemple pour faire la vaisselle, sur une simple pression du bouton. Si cette fonction est sélectionnée depuis le panneau de commande, la préparation pour faire la vaisselle est lancée :

- *La bonde se ferme.*
- *L'évier se remplit d'une quantité prédéfinie d'eau chaude à une certaine température.*
- *Après un certain temps (en fonction de la taille de l'évier), le liquide vaisselle est ajouté.*
- *L'eau continue de couler dans l'évier et assure un bon mélange avec le liquide vaisselle.*
- *Le halo lumineux s'illumine lorsque le bouton correspondant est actif et s'éteint une fois la tâche exécutée.*

CULTURE PROJECTS

In den Dialog mit Kunst und Kultur zu treten, ist für Dornbracht seit über zehn Jahren Inspiration und Selbstverständnis zugleich.

Het aangaan van de dialoog met de kunst en de cultuur is voor Dornbracht sinds meer dan tien jaar inspiratie en zelfbesef tegelijkertijd.

Depuis plus de 10 ans, participer au dialogue avec l'art et la culture reste pour Dornbracht une source d'inspiration incontournable.

DORNBRACHT CONVERSATIONS 3 096

GLOBAL STREET FOOD 102



economic shift

Extra/Ordinary

Dornbracht Conversations 3

„Design gibt es seit gut einhundert Jahren, aber möglicherweise ist es heute so stark zersplittert – und so allgegenwärtig –, dass es seine Bedeutung verloren hat.“
Ein Kommentar von Marcus Fairs, Moderator der Veranstaltung.

“Design bestaat een goede honderd jaar, maar misschien is het vandaag zo versnipperd – en zo alomtegenwoordig – dat het zijn betekenis verloren heeft.”
Een reactie van Marcus Fairs, presentator van het evenement.

« Le design a déjà une bonne centaine d’années, mais il est peut-être aujourd’hui tellement fractionné, et tellement omniprésent, qu’il a perdu sa signification. »
Un commentaire de Marcus Fairs, modérateur de la manifestation.



Dornbracht
Conversations

Zeit, als der kritische Diskurs von leicht zu identifizierenden Stilen wie Art Deco, Modernismus und Postmodernismus dominiert wurde – jeder dieser Stile entsprang spezifischen kulturellen Bedingungen, bevor er universell wurde – ist vorbei. Das Design hat sich in eine Million koexistenter Substile und Mikrotrends zersplittert. Ziel der DC 3 war es, Tendenzen und Entwicklungen des zeitgenössischen Designs zu analysieren und herauszufinden, ob aus dem vorhandenen Pluralismus eine neue Designbewegung entstehen könnte. Schon im Titel Extra/Ordinary spiegelt sich die Feststellung von Mike Meiré, Creative Director bei Dornbracht, wider, dass in einer visuellen Kultur, in der alles möglich ist, das Außergewöhnliche gewöhnlich wird. Statt formale Ideen zu verfolgen, betrachtet das beste Design heute die Form als Nebensache neben der eigentlichen Herausforderung: Produkte zu entwerfen, die als Portale oder Filter für Erfahrungen dienen.

Im zweiten Panel ging Mike Meiré zusammen mit dem italienischen Architekten und Designer Matteo Thun und dem deutschen Kritiker Thomas Wagner näher auf den Begriff Extra/Ordinary ein. Zunächst aber erörterten Michael Sieger, Mateo Kries und Andreas Dornbracht die großen Designbewegungen des letzten Jahrhunderts und ihre heutige Relevanz.

PANEL I – DESIGNGESCHICHTE

Jeder brachte eine kleine Auswahl an Bildern mit, um zu zeigen, was seiner Meinung nach die wichtigsten Momente des zwanzigsten Jahrhunderts waren. Dabei kam es zu einer erstaunlichen Übereinstimmung der Ansichten der Diskussionsteilnehmer. Das frühe modernistische Design und der Bauhaus-Stil waren stark prägend, ebenso die Arbeit des deutschen Designers Dieter Rams im Bereich Elektrogeräte der Marke Braun, bei denen zum ersten Mal Hightech in ein rationalistisches Gewand gekleidet wurde.

Das Design der achtziger Jahre war stark repräsentiert und umfasste den Postmodernismus und insbesondere die Memphis-Gruppe. Das Panel einigte sich darauf, dass die Bewegung, die in den achtziger Jahren von Mailand aus regelrecht explodierte, die letzte echte Revolution im Designbereich war. Kries war der Meinung, das niederländische Designer-Kollektiv Droog, das die Idee des Objekts als narratives Werkzeug einführte und seit seiner Gründung 1993 starken Einfluss ausgeübt hat, sei es wert, in den Design-Pantheon aufgenommen zu werden.

Die Diskussionsteilnehmer stimmten darin überein, dass es schwierig sei, heute eine Bewegung mit ähn-

„Design ist der formale Ausdruck einer Kultur und wird es immer sein“, sagte der Designer Michael Sieger beim ersten Panel der Dornbracht Conversations 3.



Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011

Podium participants, panel 1: How relevant are the great design movements of the last century today?

licher Bedeutung auszumachen. Die bei weitem größte Anzahl von Bildern, die die Panel-Teilnehmer aus dem Bereich zeitgenössisches Design auswählten, stellten dann allerdings Apple-Produkte dar. Die Arbeit von Star-Designern des letzten Jahrzehnts fand keinen Niederschlag in dieser Auswahl. Dafür wurden iMacs, iPads und iPhones als zukunftssträchtige Objekte unserer Zeit hervorgehoben.

Da iPads und iPhones Hardware sind, die den Zugang zu Software ermöglichen sollen, könnten sie als elementarer Ausdruck von Extra/Ordinary betrachtet werden: Es sind physische Objekte mit stark reduzierter Form, aber sie gewähren Zugang zu einer umfassenden digitalen Erfahrung. Vielleicht ist der „Apple-ismus“ die Antwort des zwanzigsten Jahrhunderts auf den Fordismus.

PANEL II – EXTRA/ORDINARY

Zu Beginn des zweiten Panels stellte Mike Meiré seine Gedanken zum Thema Extra/Ordinary vor und erläuterte die Kräfte, die zeitgenössischer Kultur und zeitgenössischem Design ihre Form geben. Natürlich sind wir verwirrt, meinte er, denn dieses Jahrhundert hat mit dem Trauma des 11. September begonnen, und seitdem wurden noch viele andere Gewissheiten im unbarmherzigen Ofen der Technologie verbrannt. Es ist kein Wunder, dass es keine dominanten Design-Manifeste gibt, wenn unsere visuelle Kultur sowohl Jasper Morrison als auch Lady Gaga beinhaltet (und wir in der Lage sind, beide ohne Widerspruch zu schätzen). Kultur hat ihr Gefühl für Stammeszugehörigkeit verloren, war sich die Runde später einig. Eine kreative Geschmacksrichtung zu mögen, heißt nicht zwingend, alle anderen nicht zu mögen. Memphis hat für das Design das getan,

was Punk für den Pop getan hat, und es ist fraglich, ob das Gefühl von Unmut und Frustration gegenüber der Mainstream-Kultur, von dem beide Richtungen getrieben wurden, heute reproduziert werden kann, da es keinen monothematischen Mainstream mehr gibt, gegen den man sich auflehnen kann.

Meine Lieblingsanekdote zum zweiten Panel ist Matteo Thuns Reaktion auf das Lob, mit dem die Memphis-Gruppe im ersten Panel überhäuft wurde. Laut Thun, der mit dem Memphis-Guru Ettore Sottsass zusammenarbeitete und von Anfang an Teil der Gruppe war, erklärt die kritische Auseinandersetzung, die seither in Bezug auf die Bewegung entstanden ist, deren Absichten im Nachhinein völlig falsch. „Wir haben das getan, weil wir wirklich die Nase voll hatten“, sagte Thun und leugnete damit, dass ein intellektuelles Manifest hinter dieser Arbeit stand. Die bedruckten Oberflächen, die zur radikalen Handschrift der Memphis-Gruppe wurden – und die von Designkritikern ganz unterschiedlich gedeutet wurden –, haben eine ganz prosaische Erklärung: Der einzige Sponsor, den sie finden konnten, war ein Hersteller von gemusterten Laminaten.

Nachdem nun ein Jahrhundert Designgeschichte rekonstruiert worden war, ohne dass ein starker Konsens über die nächsten Entwicklungen dieser Geschichte erzielt worden wäre, kam mir plötzlich der Gedanke, dass Kritiker, die den nächsten „Ismus“ über Bord werfen, ein wenig wie Glatzköpfe sind, die um einen Kamm kämpfen. Was ist, wenn die Designrichtung, die mit dem Modernismus begonnen hat, tatsächlich zu einem Ende gekommen ist? Vielleicht ist das nächste große Thema überhaupt nicht Design, sondern etwas ganz Anderes, das höchstwahrscheinlich von der Tech-

nologie inspiriert sein wird? Vielleicht ist Design selbst ein „Ismus“ – „Designismus“, dessen beste Zeit schon vorüber ist?

Design, wie wir es kennen, gibt es jetzt seit gut hundert Jahren und hat die Welt, in der wir leben, stark zum Besseren verändert, aber möglicherweise ist dieser Bereich heute so stark zersplittert – und so allgegenwärtig –, dass er seine Bedeutung verloren hat. Ist der Designismus am Ende? Das wäre wirklich ein extra/ordinary Gedanke.



Dornbracht
Conversations

“Design is de formele uitdrukking van een cultuur en zal dat altijd blijven”, zei ontwerper Michael Sieger tijdens de eerste paneldiscussie op Dornbracht Conversations 3.

Maar de tijd dat kritische dialoog werd beheerst door eenvoudig te identificeren stijlen zoals Art Deco, Modernisme en Postmodernisme – die elk voortkwamen uit specifieke culturele omstandigheden voordat ze universeel werden – is voorbij; design is versnipperd in een miljoen gelijktijdig voorkomende substijlen en microtrends. DC 3 kwam bijeen om de runen van hedendaags design te lezen en vast te stellen of een nieuwe designbeweging vanuit dit pluralisme zou kunnen opkomen. De titel ‘Extra/Ordinary’ weerspiegelt de observatie van de creatieve directeur van Dornbracht, Mike Meiré, dat het buitengewone in een visuele cultuur waarin alles mogelijk is, gewoon wordt; in plaats van formele obsessies na te streven, wordt het beste design tegenwoordig vorm gegeven als incidenteel met betrekking tot het werkelijke probleem van het ontwerpen van producten die als portalen dienen



Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011

Design is and will always be the formal expression of a culture.

naar, of filters zijn voor, belevenis.

Mike Meiré debatteerde samen met de Italiaanse architect en ontwerper Matteo Thun en de Duitse criticus Thomas Wagner op een dieper niveau over de notie van Extra/Ordinary in het tweede panel, maar eerst blikten Michael Sieger, Mateo Kries en Andreas Dornbracht terug op de grote designbewegingen van de vorige eeuw en hun relevantie vandaag.

PANEL I – GESCHIEDENIS VAN DESIGN

Elk bracht een kleine selectie van afbeeldingen mee om te laten zien wat zij als de belangrijkste

momenten in de twintigste eeuw zagen, en er was een verrassende consensus in hun meningen. Vroege Modernistische en Bauhausontwerpen kwamen sterk naar voren, evenals het werk van de Duitse ontwerper Dieter Rams voor het consumentenelektronicamerk Braun, dat hoogkwalitatieve elektronica voor het eerst voorzag van een rationalistisch omhulsel.

Design van de tachtiger jaren werd goed weergegeven met inbegrip van het Postmodernisme en met name Memphis, waarbij het panel ermee instemde dat de beweging die in de tachtiger jaren vanuit Milaan uitbarstte de laatste ware designrevolutie vormde.

Kries bepleitte dat het Nederlandse collectief Droog – dat de gedachte introduceerde van het voorwerp als een narratief middel, en dat sinds zijn oprichting in 1993 een sterke invloed uitoefende – de moeite waard was om in het designpantheon te worden opgenomen.

Het panel was het ermee eens dat het moeilijk was om een beweging te onderscheiden van een gelijkwaardig belang, maar de meeste van de door hen geselecteerde afbeeldingen van hedendaags design betrof producten van Apple. Het werk van superstar-ontwerpers van het afgelopen decennium werden niet opgemerkt, maar iMac's, iPad's en iPhone's werden omhoog gehouden als de kiemkrachtige voorwerpen van onze tijd.

Aangezien iPad's en iPhone's hardware-ontwerpen zijn die toegang mogelijk maken tot software, kunnen ze worden beschouwd als de ultieme uitdrukking van Extra/Ordinary: het zijn fysieke voorwerpen van in hoge mate gereduceerde vorm, doch die toegang verschaffen tot een rijke digitale belevenis. Wellicht is “Apple-isme” het 21e-eeuwse antwoord op Fordisme.

Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011

Perhaps “Apple-ism” is the twenty-first century's answer to Fordism.



PANEL II – EXTRA/ORDINARY

Het tweede panel begon met Mike Meiré die zijn ideeën over Extra/Ordinary presenteerde en daarbij de krachten uiteenzette die hedendaagse cultuur en design vorm geven. Geen wonder dat we in de war zijn, zei hij, aangezien deze eeuw begon met het trauma van 9/11 en vele andere zekerheden sindsdien tot as zijn verbrand in het meedogenloze vuur van de technologie. Geen wonder dat er geen dominante designmanifesto's zijn als onze visuele cultuur zowel Jasper Morrison als Lady Gaga bevat (en we beiden zonder tegenstrijdigheid kunnen waarderen). Cultuur heeft haar stamverband verloren, zo kwam het panel later overeen; dat je van één creatieve smaak houdt, betekent niet langer dat je een hekel hebt aan alle andere. Memphis heeft hetzelfde voor design gedaan als punk voor pop en je kunt van mening verschillen of de omstandigheden van woede en frustratie in de heersende cultuur die beide aandreven vandaag nog herhaald kunnen worden, aangezien er geen monolithische heersende stroming is waartegen men zich kan afzetten.

Mijn favoriete anekdote van het tweede panel was de reactie van Matteo Thun op de vele aanprijzingen van Memphis in de eerdere sessie. Thun, die werkzaam was bij de spreekstalmeester van Memphis, Ettore Sottsass, en vanaf het begin deel uitmaakte van de groep, zei dat het kritische commentaar dat sindsdien rondom de beweging tot stand was gekomen, de intenties ervan achteraf verkeerd rationaliseerde. “We deden het gewoon omdat we kwaad waren”, zei Thun, daarmee ontkenkend dat er een intellectueel manifest achter het werk zou zitten. De bedrukte oppervlakken die een radicale handtekening van Memphis werden – en waaraan designercritici allerlei lezingen toedichtten – kwamen op prozaïsche wijze tot stand, omdat de enige sponsor die ze konden vinden een fabrikant van patroonlaminaten was.

Rond dit punt, nadat net een eeuw designgeschiedenis was uitgeplozen zonder dat er echter een sterke consensus tot stand kwam over waar die geschiedenis vervolgens heen zou leiden, drong het plotseling tot me door dat critici die bakkeleien over het volgende “isme” eigenlijk een beetje lijken op kale mannen die om een kam vechten. Wat als de designdynastie die met het Modernisme begon feitelijk afgelopen is? Misschien is wat er nu komt helemaal geen design, maar iets heel anders, waarschijnlijk aangedreven vanuit de technologie? Misschien is design zelf wel een “isme” – “designisme” dat zijn tijd al heeft gehad?

Design zoals we dat kennen, heeft een goede honderd jaar bestaan en heeft veel goeds gedaan voor de verandering van de wereld waarin we leven, maar wellicht is het vandaag zo versnipperd – en zo alomtegenwoordig – dat het zijn betekenis verloren heeft. Designisme is dood. Dat is een ware Extra/Ordinary gedachte.



Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Audience and real-time 3D visualization: “durability”



Dornbracht
Conversations

« Le design est et restera toujours l'expression formelle d'une culture », a déclaré Michael Sieger lors de la première table ronde des Dornbracht Conversations 3.

Elle est pourtant finie, l'époque où le discours critique était dominé par des styles faciles à identifier tels qu'art déco, modernisme et post-modernisme : chacun de ces styles est né de conditions culturelles particulières avant d'être devenu universel ; le design s'est fractionné en un million de sous-styles et micro-tendances concurrents. DC 3 est un événement organisé dans le but de décrypter le design contemporain et de déterminer si un nouveau mouvement de design pourrait émerger de ce pluralisme. Le thème de l'événement, Extra/Ordinary, reflète l'observation de Mike Meiré, directeur créatif de Dornbracht, selon laquelle, dans une cul-

ture visuelle où tout est éphémère, l'extraordinaire devient ordinaire ; plutôt que de courir après des obsessions formelles, le meilleur design considère aujourd'hui la forme comme un élément découlant de la réelle question de la conception de produits qui servent de portails, ou de filtres, à l'expérience. Mike Meiré, l'architecte et designer italien Matteo Thun et le critique allemand Thomas Wagner ont débattu en profondeur de la notion d'Extra/Ordinary au cours de la deuxième table ronde, après que Michael Sieger, Mateo Kries et Andreas Dornbracht ont passé en revue les grands mouvements du design du XX^e siècle et leur pertinence actuelle.

GRUPE I – L'HISTOIRE DU DESIGN

Chaque participant avait apporté une petite sélection d'images destinées à représenter selon lui les moments clés du XX^e siècle, et la surprise est venue de la convergence entre leurs points de vue. Le

pre-modernisme et le Bauhaus étaient fortement représentés, tout comme l'œuvre du designer allemand Dieter Rams pour la marque d'électroménager Braun qui, pour la première fois, avait habillé la haute technologie d'une enveloppe rationaliste.

Le design des années 1980 était bien représenté, notamment le post-modernisme et surtout le groupe de Memphis : les participants à la table ronde sont tombés d'accord pour dire que ce mouvement, parti de Milan dans les années 1980, a été la dernière véritable révolution en matière de design.

Kries a fait valoir que le collectif néerlandais Droog, qui a introduit l'idée de l'objet en tant que dispositif narratif et qui a exercé une forte influence depuis sa création en 1993, était digne de figurer au panthéon du design.

Les participants ont convenu qu'il était difficile de distinguer un mouvement ayant une importance similaire actuellement mais, parmi les images qu'ils avaient sélectionnées pour le design contemporain, le plus grand nombre représentait des produits Apple. L'œuvre des superstars du design de la dernière décennie a été ignorée, mais les iPads, iPhones et iPods ont été cités comme les objets fertiles de notre époque.

Dans la mesure où les iPads et les iPhones sont des appareils conçus pour faciliter l'accès aux logiciels, ils pourraient être considérés comme l'expression ultime de l'Extra/Ordinary : ce sont des objets physiques qui possèdent une forme extrêmement réduite, et pourtant ils permettent d'accéder à une expérience numérique très riche. L'« Apple-isme » est peut-être la réponse du XXI^e siècle au fordisme.

GROUP II – EXTRA/ORDINARY

La deuxième table ronde s'est ouverte avec les réflexions de Mike Meiré sur la notion d'Extra/Ordinary, exposant les forces qui modèlent la culture et le design contemporains. Pas étonnant que nous ne sachions plus où nous en sommes, disait Meiré, puisque ce siècle a débuté avec le traumatisme du 11 septembre et que, depuis, bien d'autres certitudes sont parties en fumée dans le fourneau impitoyable de la technologie. Pas étonnant qu'il n'y ait plus de manifeste de design dominant alors que notre culture visuelle englobe à la fois Jasper Morrison et Lady Gaga (et que nous sommes capables d'apprécier les deux sans contradiction). La culture a perdu son tribalisme, son convenu plus tard les participants ; aimer une saveur de la créativité n'implique plus nécessairement de détester toutes les autres. Le groupe de Memphis a fait pour le design ce que le mouvement punk a fait pour la pop, et il est difficile de dire si les sentiments de colère et de frustration envers la culture dominante qui leur ont donné naissance pourraient se reproduire aujourd'hui, dans la mesure où il n'existe pas de courant principal monolithique contre lequel se rebeller. Mon anecdote favorite issue de la deuxième table ronde est la réaction de Matteo Thun aux éloges

dont la précédente table ronde a couvert le groupe de Memphis. Thun, qui a travaillé avec le Monsieur Loyal du groupe de Memphis, Ettore Sottsass, et a fait partie du groupe dès le départ, a déclaré que la littérature critique qui s'était développée depuis autour de ce mouvement post-rationalisait à tort ses intentions. « Nous avons fait ça parce que nous en avons vraiment marre », a indiqué Thun, en niant l'existence d'un manifeste intellectuel derrière l'œuvre. Les surfaces imprimées, qui sont devenues la signature radicale de Memphis, auxquelles les critiques ont accolé différentes interprétations, sont nées très prosaïquement à cause du fait que le seul sponsor qu'ils avaient trouvé était un fabricant de stratifiés imprimés.

À ce moment-là, après avoir décortiqué un siècle d'histoire du design, mais sans émergence d'un consensus net sur l'avenir de cette histoire, il m'est soudain apparu que les critiques en train de se disputer à propos du prochain « -isme » étaient un peu comme des chauves se battant pour un peigne. Et si la lignée du design qui avait commencé avec le modernisme était en fait arrivée à son terme ? Peut-être que le prochain grand mouvement ne sera pas du tout du domaine du design, mais quelque chose de tout à fait différent, très probablement issu de la technologie ? Peut-être que le design lui-même est un « -isme », le « designisme », qui a maintenant fait son temps ?

Le design tel que nous le connaissons a déjà une bonne centaine d'années et il a beaucoup fait pour améliorer le monde dans lequel nous vivons, mais il est peut-être aujourd'hui tellement fractionné, et tellement omniprésent, qu'il a perdu sa signification. Le designisme est mort. Voilà une idée vraiment Extra/Ordinary.

DC 3 war die dritte Ausgabe der 2008 von Dornbracht ins Leben gerufenen Diskurs-Plattform, die sich mit aktuellen Strömungen zwischen Design, Architektur und Kunst auseinandersetzt. Diesmal lotete die Debatte mit dem Titel „Extra/Ordinary – A further dimension on the rise of New Normal“ einen neuen, veränderten Blick aufs Design aus.

DC 3 was de derde uitgave van het door Dornbracht in het leven geroepen discussieplatform in 2008 die de actuele stromingen tussen design, architectuur en kunst bespreekbaar maakte. Dit keer peilde het debat met de titel "Extra/Ordinary – A further dimen-

sion on the rise of New Normal" een nieuwe, veranderde kijk op het design.

DC 3 était la troisième édition de 2008 de Dornbracht présentée sous la forme d'une plateforme consacrée aux discours sur les tendances actuelles entre design, architecture et art. Cette fois, les débats sous le titre « Extra/Ordinary – A further dimension on the rise of New Normal » exploraient une nouvelle image métamorphosée du design.



Weitere Informationen zu DC 3 finden Sie auch unter //
Nadere informatie over DC 3 vindt u ook op //
Vous trouverez de plus amples informations concernant le DC3

dornbracht.com/dc

Dornbracht Conversations 3 (DC 3), Iserlohn 2011
Podium participants, panel 2: Does the extraordinary become ordinary?





Global Street Food, Vitra Design Museum, Weil am Rhein 2009
Installation view

GLOBAL STREET FOOD

Cultural identity in a cosmopolitan age

Dornbracht Edges
Curated by Mike Meiré

Photography Hartmut Nägele

„Global Street Food“, kuratiert und inszeniert von Mike Meiré, widmet sich der Faszination improvisierter Küchen im öffentlichen Raum. Gezeigt werden Objekte und Straßenküchen aus verschiedenen Teilen der Welt, die über einen Zeitraum von 18 Monaten recherchiert, selektiert und im Original angeschafft wurden. Ziel der Ausstellungskonzeption ist es, die skulpturale Qualität der authentischen Objekte und deren kulturelle Identität abzubilden. Die Dekontextualisierung erlaubt dabei eine Betrachtungsweise unter verschiedenen Aspekten: Aus welchen Materialien ist eine solche Kücheneinheit zusammengesetzt, welche Herkunft haben diese und wie kommunizieren sie? Durch das Zusammenführen der Objekte aus verschiedenen Kulturen und Ländern entsteht eine kosmopolitische Sammlung. Ein Spiegel der Gegensätze und der Gemeinsamkeiten von Esskulturen, die sich auf den Straßen der Welt abspielen. „So wie „The Farm Project“ angefangen hat, dem ästhetischen Minimalismus in der Küche etwas entgegen zu setzen, wollen wir jetzt mit diesen Straßenskulpturen zu einem Design inspirieren, das narrativer ist. Was passiert, wenn man die Technik nach außen legt, sie sichtbar macht und ein Objekt schafft, das eine Art Lebenssituation darstellt, einen Organismus auf engstem Raum?

Die Küche als Ort der sozialen Dynamik und Transformation ist ein solcher Organismus. Die Miniaturisierung, das Zusammenführen von ganz unterschiedlichen Aspekten eröffnet einen neuen Zugang, ermöglicht das Denken von anderen Abläufen. Aus dieser Art Feldforschung erhoffe ich mir eine Entwicklung, die zu andersartigen Ausdrucksformen führt und zu einer Ästhetik, die Stilbrüche sucht.“ (Mike Meiré)
Mit den Dornbracht Edges erforscht das Unternehmen Themen an der Schnittstelle von Architektur, Design und Kunst.

“Global Street Food“, beheerd en geënsceeneerd door Mike Meiré, is gewijd aan de fascinatie voor geïmproviseerde keukens in het openbaar. Getoond worden objecten en straatkeukens uit verschillende delen van de wereld, die over een periode van 18 maanden gerechercheerd, geselecteerd en origineel gekocht werden. Doel van het tentoonstellingsconcept is het, de sculpturale kwaliteit van de authentieke objecten en hun culturele identiteit af te beelden. De decontextualisering staat daarbij een benaderingswijze onder verschillende aspecten toe: Uit welke materialen is een dergelijk-

ke keukeneenheid samengesteld, welke oorsprong hebben ze en hoe communiceren ze? Door het samenbrengen van de objecten uit verschillende culturen en landen ontstaat een cosmopolitische verzameling. Een spiegel van tegenstellingen en gemeenschappelijkheden van eetculturen, die zich op de straten van de wereld afspelen. “Zoals “The Farm Project” is begonnen, iets tegenover het esthetische minimalisme in de keuken te zetten, willen wij met deze straatsculpturen nu inspireren tot een design, die verbeeldend is. Wat gebeurt er, als men de techniek naar de buitenkant brengt, het zichtbaar maakt en een object maakt, die een soort leefsituatie voorstelt, een organisme op de kleinste ruimte? De keuken als plaats van de sociale dynamiek en transformatie is een dergelijk organisme. De miniaturisering, het bijeenbrengen van geheel uiteenlopende aspecten opent een nieuwe toegang, maakt het denken van andere aflopen mogelijk. Uit dit soort veldonderzoek verwacht ik een ontwikkeling, die tot andersoortige uitdrukkingsvormen leidt en tot een esthetiek, die stijlbreuken zoekt.” (Mike Meiré)
Met Dornbracht Edges onderzoekt de onderneming thema’s aan de interface van architectuur, design en kunst.

Le projet « Global Street Food », réalisé et mis en scène par les soins de Mike Meiré, se consacre à la fascination des cuisines improvisées dans l’espace public. Ce projet expose des objets et des cuisines urbaines de différents coins du monde qui ont fait pendant 18 mois l’objet de recherches, d’une sélection et d’une acquisition de l’original. L’objectif de ce concept d’exposition est de représenter la qualité sculpturale des objets authentiques et de leur identité culturelle. La décontextualisation permet de les observer sous différents aspects : de quelles matières se compose une telle unité de cuisine, quelle est l’origine de ces dernières et quel est leur mode de communication ? À travers la réunion d’objets de différentes cultures et de différents pays, on obtient une collection cosmopolite. Un miroir des contraires et des ressemblances des cultures alimentaires qui se développent dans les rues du monde entier.
« Tout comme « The Farm Project » a commencé à s’opposer d’une certaine façon au minimalisme esthétique dans la cuisine, nous voulons maintenant inspirer avec ces sculptures urbaines un nouveau design qui est plus narrateur. Que se passe-t-il lorsqu’on expose la technique en la rendant visible et lorsqu’on crée un objet correspondant à une sorte de situation de vie, un organisme dans un espace des plus restreints ? La cuisine en tant que lieu de la dynamique sociale et de la transformation est justement un tel organisme. La miniaturisation, le regroupement d’aspects totalement différents ouvre de nouveaux horizons, permet de



Global Street Food, imm international furniture fair / Passagen, Cologne 2009
Installation views

réfléchir à d’autres cycles. J’espère que ce type de recherches sur le terrain aboutira à une conception qui s’ouvrira sur des formes d’expression différentes, sur une esthétique cherchant à casser les styles. » (Mike Meiré)
Avec les Dornbracht Edges, l’entreprise explore des sujets situés aux confins de l’architecture, du design et de l’art.

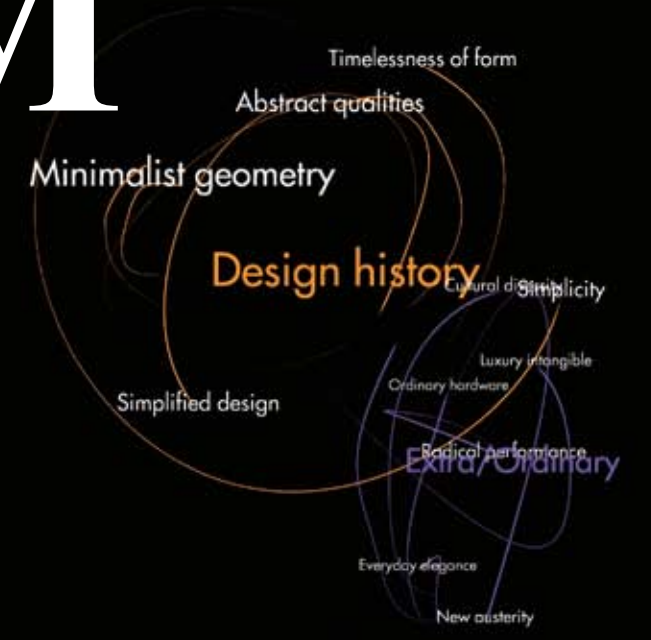


„Global Street Food“ wurde erstmalig im Rahmen der Passagen 2009 anlässlich der imm Cologne präsentiert und im gleichen Jahr im Buckminster Fuller Dome auf dem Vitra Campus ausgestellt. Im Mai 2011 wandert ein Teil der Exponate in die New Yorker Ausstellung „Are you a hybrid?“, Museum of Arts and Design (siehe Shortcuts Seite 007).
“Global Street Food” werd voor het eerst in het kader van de Passagen 2009 naar aanleiding van de imm cologne in Keulen gepresenteerd en was in hetzelfde jaar in de Buckminster Fuller Dome op de Vitra Campus te zien. In mei 2011 verhuist een deel van de tentoonstellingsobjecten naar de tentoonstelling “Are you a hybrid?” in het Museum of Arts and Design in New York (zie Shortcuts, pagina 007).
Le projet « Global Street Food » a été présenté pour la première fois dans le cadre des « Passagen 2009 » à l’occasion du salon imm Cologne et exposé la même année à Buckminster Fuller Dome sur le Vitra Campus. En mai 2011, une partie des œuvres exposées sera présentée à l’exposition de New York « Are you a hybrid ? », Museum of Arts and Design (voir les « Shortcuts », page 007).

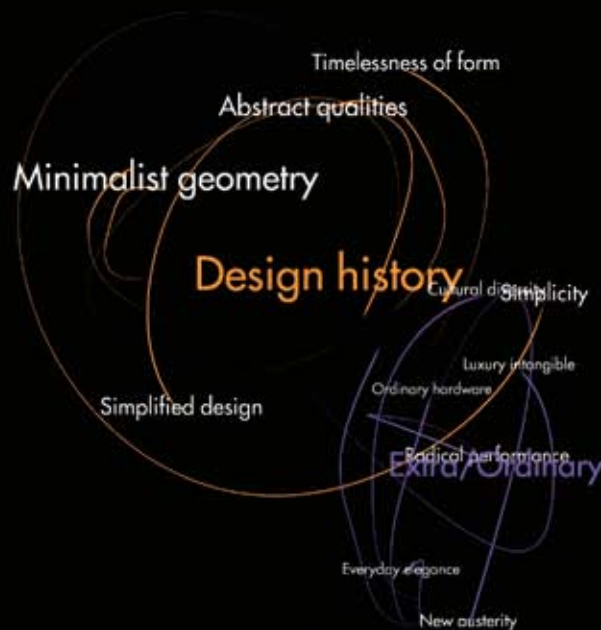


Increasing complexity

WWW. CULTURE PROJECTS .COM



DORNBACHT CONVERSATIONS 3 (DC 3), "EXTRA/ORDINARY"
Die Filmdokumentation steht in voller Länge auf www.dornbracht.com/dc zur Verfügung. //
De filmdocumentatie staat in zijn geheel op www.dornbracht.com/dc ter beschikking. //
La documentation complète sur le film est disponible à l'adresse suivante :
www.dornbracht.com/dc.
Software Still Andreas Muxel & Jakob Penca



DORNBRACHT

the SPIRIT *of* WATER

The SPIRIT of WATER ist eine regelmäßig erscheinende Publikation, die Ereignisse und Neuheiten rund um den Gedanken „spirit of water“ enthält. Außerdem werden aktuelle Produktneuheiten vorgestellt. Die Produktinformation zu *the SPIRIT of WATER* ist als separater Katalog im Fachhandel erhältlich.

The SPIRIT of WATER is een regelmatig verschijnende publicatie die voorvallen en noviteiten omtrent de gedachte “spirit of water” bevat. Bovendien worden actuele productnoviteiten voorgesteld. De productinformatie omtrent *the SPIRIT of WATER* is als afzonderlijke catalogus bij de speciaalzaken verkrijgbaar.

The SPIRIT of WATER est une publication éditée de façon régulière qui relate des événements et nouveautés ayant trait à l’idée de « spirit of water ». Elle présentera par ailleurs les nouveautés actuelles. L’information produit au sujet de *the SPIRIT of WATER* est disponible dans un catalogue séparé auprès des revendeurs spécialisés.

Authors

Lutz Bernhardt, Marcus Fairs, Marco Velardi

Photography

David von Becker, Stephen Burks, Hartmut Nägele, Thomas Popinger, Francesca Sarti: Arabeschi di Latte, Uwe Spoering

Illustrations

Michael Pichler

Video and Software Stills

CHBP, Andreas Muxel & Jakob Penca

Concept / Creation

Meiré und Meiré, Cologne

Printing

M+E Druck, Belm bei Osnabrück



Modell-, Programm- und technische Änderungen sowie Irrtum vorbehalten. //

Model-, programma- en technische veranderingen alsmede abuis blijven voorbehouden. // Sous réserve de modifications de modèles, programmes, de modifications techniques et d’erreurs.



Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG
Köbbingser Mühle 6 D-58640 Iserlohn
www.dornbracht.com
www.cultureprojects.com



eno

DORN
BRACHT

the SPIRIT of WATER

ENO ist der neue Einhebelmischer für die Küche. Sein Hebelkonzept senkt intuitiv den Warmwasserverbrauch, denn in neutraler Hebelstellung fließt bei ENO ausschließlich kaltes Wasser. ENO wurde von Sieger Design gestaltet. // ENO is de nieuwe 1-greeps mengkraan voor de keuken. Het hendelconcept vermindert intuïtief het warmwaterverbruik, omdat bij ENO in de neutrale hendelstand uitsluitend koud water stroomt. ENO werd door Sieger Design ontworpen. // ENO est le nouveau mitigeur monocommande pour la cuisine. Sa poignée réduit de manière intuitive la consommation d'eau chaude car, en position neutre, ENO délivre exclusivement de l'eau froide. ENO a été conçu par Sieger Design.
Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG, Köbbingser Mühle 6, D-58640 Iserlohn, Telefon +49 (0) 2371 433-0, Fax +49 (0) 2371 433-232,
E-Mail mail@dornbracht.de, www.dornbracht.com