

Preparing
Cooking
Cleaning
Drinking
Universal



Domestic kitchens with professional standards. //
Cucina privata con pretese di professionalità. //
Cocinas privadas con exigencias profesionales.

WATER ZONES

With specially configured WATER SETS (fittings) and WATER UNITS (sinks), the WATER ZONES concept enables various water-related tasks to be separated in the domestic kitchen, as they are in commercial kitchens.

Grazie ai WATER SETS (rubinetterie) e alle WATER UNITS (lavelli), il concetto di WATER ZONES consente la separazione degli spazi rispetto ai vari processi collegati all'acqua, cosa usuale nelle cucine professionali ed ora anche per le cucine domestiche private.

Con WATER SETS (griferías) y WATER UNITS (fregaderos) especialmente configurados, el concepto de las WATER ZONES permite en adelante realizar en las cocinas privadas una separación espacial de los diferentes procesos de trabajo relacionados con el agua, tal como se conoce en las cocinas profesionales.

Product Concept and Design Sieger Design

*Photography Thomas Popinger
Video stills CHBP*



Adapted to the relevant processes. // In accordo con le procedure
in corso. // Adaptados a los diferentes procesos.



“Zoning” the kitchen

Specialised fittings, sinks and accessories in kitchens mean smoother processes and fewer compromises. A report on the development of the WATER ZONES.

Rubinetterie, lavelli e accessori specializzati per la cucina, significano migliori flussi di lavoro con minori compromessi. Una relazione sullo sviluppo delle WATER ZONES.

Las griferías, los fregaderos y los accesorios especializados en la cocina significan una mejora en los procesos y menos limitaciones. Un informe sobre el desarrollo de las WATER ZONES.

What part does water play in sophisticated, well-designed kitchens? A big part, as the following goes to prove: water is involved in 60% of all cooking-related processes. For a long time, the cooker has not been as dominant an element as people might assume. Especially in the large number of domestic kitchens, where cooking is at professional standards these days. We wanted the experience and the tools of professionals to be available for use in these kitchens. As a result, we began developing the WATER ZONES.

We started by talking – to designers from Sieger Design, to architects, professional chefs and domestic users. We also talked to a number of people on a one-to-one basis and in workshops. Our aim was to find out how to fine-tune this approach by analysing processes performed in the kitchen. There were questions regarding hygiene, materials and water temperatures as well as regarding water quality and functionality requirements at each step in the process. For example, what does water have to do differently when cleaning vegetables as opposed to when washing dishes? How much action radius is required in the various “zones”? What do we need to avoid? There was a lot of diverse input and discussions were quite heated, but in hindsight, all this was essential for the result, as now seen with the WATER ZONES. All the responses, workshops and discussions served as a prelude for the WATER ZONES project, which we used and which we shall continue to use to regularly review design and functionality.

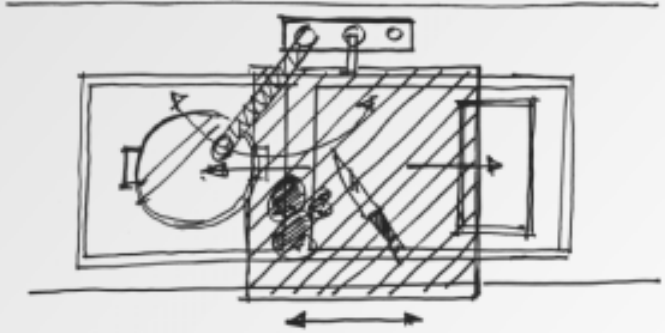
The main advantage of kitchen zoning thus very quickly became clear: as soon as you move away from the idea of a single, universal water supply point, products can be optimised to suit their respective functions, with people having to make fewer compromises. Separation also makes sense when it comes to food hygiene. As a result, we initially came up with the definition of four separate zones for different requirements: PREPARING, COOKING, CLEANING and DRINKING. Fittings, sinks and accessories

were then designed and customised according to their specific purpose in the individual zones. For example, in the context of CLEANING, a rinsing spray can be designed almost exactly like a high-pressure cleaner. In contrast, a spray should be much gentler when PREPARING fresh or cooked food. And when COOKING, it makes sense to have a water source where you can fill your pots directly on top of the cooker. So each of the WATER ZONES was given its own configuration – components that any chef or cook can combine to suit their own requirements. In addition, because not all kitchens have room to accommodate all the WATER ZONES, we devised an all-purpose solution.

In the workshop kitchen in the Dornbracht Module Park’s kitchen module in Iserlohn, all processes are tested and optimised in real conditions over and over again until function, design and process are in perfect harmony. With the WATER UNITS comes the first Dornbracht range of sinks for the kitchen. They enable kitchen designers, architects and professional as well as domestic users to select high-quality, perfectly matched functional units from Dornbracht fittings and Dornbracht sinks.

Che ruolo gioca l’acqua nelle cucine? Un ruolo molto importante, da quel che si evince: L’acqua entra in gioco nel 60 per cento dei processi che si svolgono in cucina. Il fornello non è affatto così dominante come si suppone. Soprattutto nelle cucine domestiche, in cui oggi si lavora con aspettative di professionalità. Per queste cucine abbiamo voluto sfruttare l’esperienza e gli strumenti dei professionisti. Da qui è iniziato lo sviluppo delle WATER ZONES.

All’inizio c’è stato il dialogo! Ed è stato con i designer di Sieger Design, gli architetti, i cuochi professionisti e gli utilizzatori privati. Questo dialogo è stato sviluppato in workshop, ma anche in numerosi colloqui personali, allo scopo di analizzare i cicli di lavorazione in cucina. Si trattava, dunque, di domande sull’igiene, sui materiali e sulla temperatura dell’acqua, nonché sui requisiti qualitativi e funzionali dell’acqua stessa in ogni fase di lavorazione. Ad esempio, in cosa deve differenziarsi l’acqua per lavare le verdure dall’acqua per lavare i piatti? Di che spazi si ha bisogno nelle varie “zone”? Cosa andrebbe evitato? L’input è stato variegato e assolutamente controverso, ma – visto con il senno di poi – indispensabile per il risultato, ovvero per le WATER ZONES che oggi sono una realtà. Le risposte, i workshop e i colloqui, nel loro complesso, hanno costituito il preambolo del progetto WATER ZONES, in base al quale abbiamo definito e continueremo a definire il design e la funzionalità.



Sketch Sieger Design

Il vantaggio di base di una suddivisione in zone di lavoro è stato subito chiaro: quando ci si libera dell’idea di un punto acqua universale, si possono ottimizzare i prodotti nella loro funzione effettiva – perché si devono raggiungere meno compromessi. La separazione è sensata anche dal punto di vista dell’igiene degli alimenti. Si è partiti dalla definizione di quattro zone diverse per esigenze: PREPARING, COOKING, CLEANING e DRINKING. Rubinetterie, lavelli e accessori sono stati concepiti e personalizzati per essere finalizzati al lavoro che si svolge nelle singole zone. Nel contesto CLEANING, ad esempio, una doccetta lavello può essere utilizzata quasi come un pulitore ad alta pressione. Una doccia a contatto con alimenti freschi o cotti, nel PREPARING, dovrebbe avere, al contrario, un effetto molto più soft. Nel COOKING è utile avere un punto acqua con cui poter riempire le pentole direttamente sul fornello. Ogni WATER ZONES ha quindi la sua configurazione esclusiva – elementi che ogni cuoco e ogni cuoca può comporre in base alle proprie necessità. Si è poi voluta creare una soluzione per esigenze universali, poiché non tutte le cucine hanno spazio per accogliere diverse WATER ZONES.

Nel modulo cucina, in Dornbracht a Iserlohn, tutti i processi sono testati ripetutamente in condizioni reali e ottimizzati, affinché funzione, design e cicli di lavorazione si coordinino alla perfezione. Le WATER UNITS rappresentano la prima serie di lavelli Dornbracht per la cucina. Esse offrono a progettisti di cucine, architetti, utilizzatori professionisti e privati la possibilità di scegliere unità di funzionamento pregiate, in perfetta armonia reciproca, costituite da rubinetterie e lavelli Dornbracht.

¿Qué papel desempeña el agua en las cocinas de diseño exigente? Un papel muy importante tal y como se ha constatado: en un 60% de todos los procesos relacionados con la cocina se emplea agua. Al contrario de lo que se cree, los fogones no son, ni con mucho, el elemento dominante. Sobre todo en las numerosas cocinas privadas en las que hoy en día se cocina con exigencia profesional. Para estas cocinas queríamos hacer utilizable la experiencia y las herramientas de los profesionales. Así comenzó el desarrollo de las WATER ZONES.

Al principio fue el diálogo. Con los diseñadores de Sieger Design, con arquitectos, cocineros profesionales y usuarios particulares. En workshops y también en numerosas conversaciones privadas. El objetivo consistía en descubrir cómo se podía precisar el concepto sobre el análisis de los procesos en la cocina. Se trataba de cuestiones relacionadas con la higiene, materiales y temperaturas del agua, sobre los requisitos de la calidad y la funcionalidad del agua en cada fase del trabajo. Por ejemplo ¿qué función debe desempeñar el agua cuando se lava la verdura a diferencia de cuando se limpia la vajilla? ¿Qué radio de acción se necesita en las diferentes “zonas”? ¿Qué hay que

evitar? La información recopilada resultó variada y controvertida pero, vista posteriormente, era imprescindible para el resultado de las WATER ZONES de las que ahora disponemos. En su totalidad, las respuestas, los workshops y las conversaciones constituyeron el preámbulo del proyecto WATER ZONES, con el que nosotros mismos hemos comprobado continuamente el diseño y la funcionalidad y los seguiremos comprobando.

La ventaja fundamental de una separación por zonas en la cocina se evidenció rápidamente: en cuanto uno se libera de la idea de un punto de agua universal, se pueden optimizar los productos para su función correspondiente, porque hay que hacer menos concesiones. La separación también tiene sentido desde el punto de vista de la higiene de los alimentos. De este modo siguió primero la definición de cuatro zonas separadas para los distintos requisitos: PREPARING, COOKING, CLEANING y DRINKING. Así las griferías, los fregaderos y los accesorios se diseñaron e individualizaron sistemáticamente conforme al trabajo que se realiza en cada zona. Por ejemplo en el contexto CLEANING, una ducha de lavado se puede diseñar casi como un limpiador de alta presión. Por el contrario, una ducha para tratar los alimentos frescos o cocinados, el PREPARING, debe ser mucho más suave. Y en COOKING es razonable contar con una salida de agua con la que se puedan llenar las ollas directamente sobre el fogón. De este modo cada una de las WATER ZONES recibió su propia configuración: módulos que cada cocinero y cada cocinera pueden ensamblar según sus propias necesidades. Además se creó una solución para exigencias universales porque no cualquier cocina tiene espacio para todas las WATER ZONES.

En la cocina del taller, en el módulo de cocinas del parque de módulos de Dornbracht en Iserlohn, todos los procesos se prueban y optimizan una y otra vez bajo condiciones reales hasta que el funcionamiento, el diseño y los procesos encajan perfectamente entre sí. Con las WATER UNITS se presenta la primera serie de fregaderos para la cocina de Dornbracht. Ofrecen a los planificadores de cocinas, arquitectos y profesionales, así como a los usuarios particulares, la posibilidad de elegir unidades funcionales de máxima calidad y perfectamente adaptadas entre sí de las griferías y los fregaderos de Dornbracht.



For further information on Sieger Design, go to www.siegerdesign.de

Encontrará información detallada sobre Sieger Design en www.siegerdesign.de

Per maggior informazioni su Sieger Design si rimanda al sito www.siegerdesign.de

Preparing

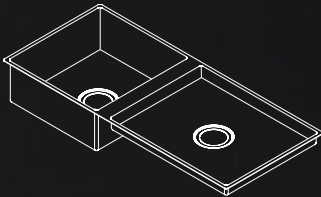
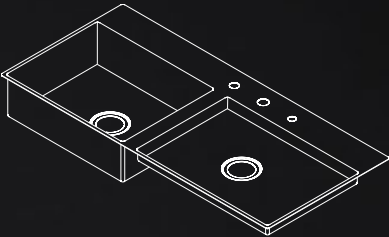
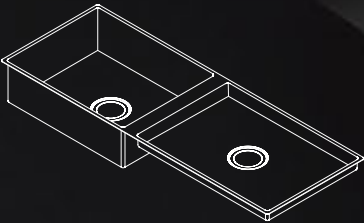
PROFESSIONAL FOOD PREPARATION. PRACTICAL. MODULAR. //
PREPARAZIONE PROFESSIONALE DEGLI ALIMENTI. PRATICITÀ. MODULARE. //
LA PREPARACIÓN PROFESIONAL DE ALIMENTOS. PRÁCTICA. MODULAR.

Washing, cleaning, chopping, draining – the PREPARING WATER ZONE is best equipped for everything concerning preparation. A special Profi spray with a soft jet for gently rinsing fruit, vegetables and meat. And with a double sink, one side deep, which can be filled with water, and the other side deliberately shallow so that water can flow freely over it.

Lavare, pulire, tagliare, sgocciolare – la WATER ZONE PREPARING è attrezzata per tutto ciò che ha a che fare con la preparazione. Con una doccetta professionale speciale a getto soft per sciacquare dolcemente verdura e frutta, con un lavello

doppio, profondo per la raccolta dell’acqua da un lato e volutamente piatto a scolo libero dall’altro.

Lavar, limpiar, cortar, escurrir: la WATER ZONE PREPARING está perfectamente equipada para todo lo que tenga que ver con la preparación de los alimentos. Con una ducha profesional especial con un chorro suave para lavar con cuidado la verdura, la fruta y la carne. Y con un fregadero doble que en un lado es hondo, donde se puede retener el agua, y en el otro es deliberadamente plano y tiene el desagüe abierto.

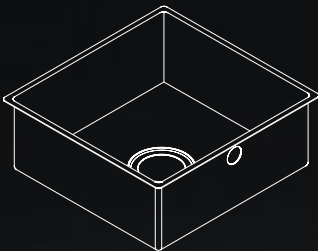


A design feature of the WATER UNITS is the integrated tap hole bank: it rises seamlessly from the sink and is made from reinforced material. // Una caratteristica di design delle WATER UNITS è il foro integrato per la rubinetteria: plasmato dal lavello senza giunture e rinforzato ulteriormente nel materiale. // Una caratteristica del diseño de las WATER UNITS es la bancada para orificios de grifería integrada: formado con continuidad a partir del fregadero y con un material reforzado adicionalmente.





WATER UNITS are available as single or double sinks and can be flush mounted, top mounted or under mounted. // Le WATER UNITS sono disponibili come lavelli a vasca singola o doppia, a filo top oppure da incasso o da appoggio. // Las WATER UNITS están disponibles como fregaderos independientes o dobles, opcionalmente a ras de la superficie o para montaje bajo o sobre revoque.



All WATER UNITS are uniquely handcrafted and are distinguished by unmistakable details, like the small inside radius and surfaces as well as ridge widths, material thickness and sink contours. // Tutte le WATER UNITS sono combinazioni di prodotti unici, dalle caratteristiche tecniche più avanzate e una cura artigianale dei dettagli, come il raggio interno ridotto, le molteplici dimensioni delle vasche, la resistenza dei materiali e l'inconfondibile design. // Todas las WATER UNITS son piezas únicas hechas a mano que se caracterizan por detalles inconfundibles como el pequeño radio interior y la superficie, pero también la anchura del separador de senos, el espesor del material y el contorno del fregadero.

Cooking

WATER SOURCED DIRECTLY AT THE POINT OF COOKING. CONVENIENT. FAST. // IL PUNTO ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNELLO. COMODO. VELOCE. // EL PUNTO DE AGUA JUSTO AL LADO DEL FOGÓN. CÓMODO. RÁPIDO.

Adding water without having to take the pot off the cooker, draining pasta without a long walk to the sink – all a matter of course in a commercial kitchen. Now it can be the same in the domestic kitchen, with the COOKING zone layout. The POT FILLER is just as its name suggests. The corresponding sinks are deep enough for cooling and draining the largest of pots and pans.

Aggiungere acqua senza dover spostare la pentola dal fornello, scolare la pasta senza lunghi spostamenti – cose quasi ovvie nella cucina professionale, adesso, con l'allestimento della zona COOKING, lo stesso è possibile anche nella cucina di casa, difatti il POT FILLER prende il nome proprio da questa esigenza. I lavelli sviluppati per la COOKING zone hanno caratteristiche che li rendono particolarmente adatti a raffreddare e scolare anche recipienti di grandi dimensioni.

Añadir agua sin tener que retirar la olla del fogón, escurrir el agua de la pasta sin tener que hacer un largo recorrido: en la cocina profesional algo casi evidente. Y ahora exactamente lo mismo con el equipamiento de la zona COOKING en la cocina de casa. Porque el POT FILLER se llama así precisamente por eso. Las pilas adecuadas para ello son tan hondas que en ellas también se pueden enfriar y escurrir grandes recipientes.

Cleaning

EFFICIENT CLEANING OF POTS AND DISHES. HYGIENIC. SPACIOUS. // UN'ACCURATA PULIZIA DI PENTOLE E STOVIGLIE. IGIENE. SPAZIO. // LIMPIEZA A FONDO DE OLLAS Y VAJILLA. HIGIÉNICA. ESPACIOSA.

People want to spend time in the kitchen looking forward to and enjoying meals. In contrast, they want to get the washing-up over and done with as quickly as possible. The Profi spray towering over the rinsing and draining sink has an extra strong jet to get rid of every last speck of dirt and baked-on food. The basin itself is extra deep and extra wide, to enable easy cleaning of even the largest of baking trays. Washing-up liquid dispenser and strainer waste make rinsing easy and comfortable.

La preparazione dei pasti è un momento conviviale per cui vale la pena investire del tempo. Lavare i piatti, al contrario, è un lavoro da svolgere velocemente, per questo la doccetta professionale della WATER UNIT “CLEANING” è caratterizzata da un getto molto potente che garantisce una facile rimozione dello sporco e delle incrostazioni. Il lavello

dedicato alla fase d’insaponatura delle stoviglie è caratterizzato da una dimensione importante per poter lavare comodamente anche le pirofile da forno. Il dispenser di detersivo per piatti e la piletta ad eccentrico sono ulteriori strumenti atti a facilitare la fase di lavaggio.

Alegría y disfrute son las cosas a las que con gusto se dedica tiempo en la cocina. Por el contrario el lavado debe ser, sobre todo, rápido. Por eso la ducha profesional del fregadero de remojado y secado funciona con un chorro con una potencia extra que retira especialmente bien la suciedad y las adherencias. El fregadero para estancar el agua es especialmente hondo y ancho para poder limpiar cómodamente incluso las bandejas del horno. El dosificador de lavavajillas y la válvula excéntrica permiten además lavar con comodidad.



We have developed a particular overflow design solution for the WATER UNITS. An invisibly-fitted panel appears to float before any overflow. // Per il troppo-pieno delle WATER UNITS è stata studiata una soluzione di design: una guarnizione con vite a scomparsa che dà l'impressione di essere sospesa davanti al troppo-pieno. // Para el rebosadero de las WATER UNITS se desarrolló un diseño propio: una cubierta sin atornillado visible parece estar suspendida delante del rebosadero.

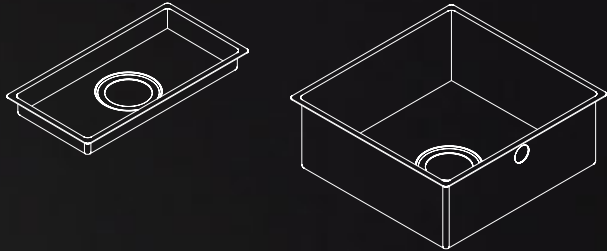
Drinking

A SEPARATE SOURCE OF DRINKING WATER IN THE KITCHEN. CLEAR. ELEGANT. //
UNA FONTE D’ACQUA DA BERE IN CUCINA. ELEGANTE. LIMPIDA. //
EL GRIFO DE AGUA SEPARADO PARA BEBER EN LA COCINA. CLARO. ELEGANTE.

These days, many people want a separate source of drinking water in their kitchen – instead of having to carry heavy canisters of water, they want to make light work of it. Even at home, we are seeing more and more “bars” where people fill their glasses with water or prepare drinks. As a result, we created WATER UNITS and WATER SETS for DRINKING – including the new BAR TAP fitting designed specifically for this zone: neat and elegant.

Molte persone oggi desiderano un punto acqua dedicato a dissetarsi, invece di dover portare pesanti casse d’acqua. Anche nella zona giorno si trovano sempre più spesso “bar”, dove riempirsi un bicchiere d’acqua o prepararsi qualcosa da bere, ecco perché è stata sviluppata anche un’area DRINKING – comprensiva della nuova rubinetteria BAR TAP, elegante e dai volumi ridotti, progettata appositamente per questa zona.

Muchas personas desean hoy en día un grifo exclusivo para el agua potable en su cocina: en lugar de tener que cargar con pesados bidones de agua, ahora desean algo más sencillo. Y también en las viviendas se encuentran cada vez más a menudo “barras de bar” en las que las personas se pueden llenar un vaso de agua o preparar una bebida. De manera que aparece el diseño de las WATER UNITS y los WATER SETS para DRINKING, incluida la nueva grifería BAR TAP diseñada específicamente para esta zona: de poco volumen y elegante.



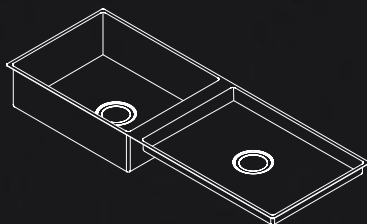
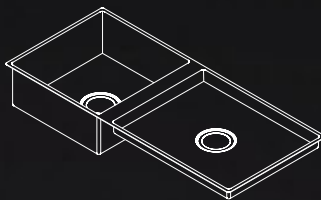
Dornbracht stands for the highest standards in quality, design and functionality – and, with the arrival of the WATER UNITS, the same goes for fittings and sinks. // Dornbracht è sinonimo di massime aspettative in fatto di qualità, design e funzionalità – ciò è stato possibile, a partire da subito sia sulle rubinetterie che sui lavelli, grazie allo sviluppo delle WATER UNITS. // Dornbracht es sinónimo de máxima exigencia en calidad, diseño y funcionalidad, y todo ello gracias a las WATER UNITS que ya están disponibles tanto para griferías como para fregaderos.

DRINK SU COMP / BAR TAP

>
DRINK SD GRAND / BAR TAP



WATER UNITS are available with closable or non-closable strainer waste, depending on the design. The closable strainer waste enables optimum control of the water level in the sink. // Le WATER UNITS sono disponibili con piletta ad eccentrico chiudibile o non chiudibile, a seconda del modello. I lavelli con piletta ad eccentrico chiudibile si prestano in modo ottimale alla raccolta dell'acqua e quindi al riempimento della vasca. // Dependiendo de la versión, las WATER UNITS están disponibles con válvula excéntrica que se puede o no cerrar. Con la válvula excéntrica que se puede cerrar, los fregaderos son perfectamente apropiados para retener el agua.



Universal

FOR KITCHENS WITH NO DIVISION OF FUNCTIONAL AREAS. CENTRAL. VERSATILE. // PER CUCINE SENZA UNA SEPARAZIONE FUNZIONALE DELLE AREE. CONCENTRAZIONE. MOLTEPLICITÀ. // PARA COCINAS SIN ZONAS FUNCIONALES SEPARADAS. CONCENTRADAS. VARIADAS.

The awareness of function optimisation brings a number of benefits that no one should have to do without – especially not for reasons of space. That is why we developed UNIVERSAL for smaller kitchens: a multifunctional, deep basin combined with a shallow basin for food preparation. An extensible rinsing spray set provides the necessary action radius in both zones.

I vantaggi conseguenti ad un'ottimizzazione funzionale della cucina consentono così tante facilitazioni che nessuno vi rinuncerebbe – meno che mai per motivi di spazio. Per questo UNIVERSAL è stato studiato in particolare per cucine a pianta ridotta: un lavello profondo multifunzionale, combinato con un lavello piatto per la preparazione. Una doccetta lavello estraibile copre il raggio di azione richiesto in entrambe le zone.

Los conocimientos adquiridos en la optimización de las funciones aportan tantas ventajas que nadie quiere prescindir de ellas, al menos no por motivos de espacio. Especialmente para las cocinas de planta pequeña se desarrolló UNIVERSAL: una pila honda multifunción, combinada con una pila plana para preparar y procesar. Un juego de grifo para cocina extraíble ofrece el radio de acción necesario en ambas zonas.



First and foremost, it’s all about content

FRANK BUCHHOLZ in conversation
with THOMAS EDELMANN

Videostills CHBP



Frank Buchholz is a chef, father and author. He has been running Restaurant Buchholz in Mainz-Gonsenheim since 2005, where the philosophy is that eating should be “like you are eating with friends: uncomplicated yet with every attention to detail, with all the quality and freshness that comes with home-made food”. His concept has received wide recognition: in 2008, the restaurant received 3F in “Feinschmecker” magazine, 16 points from the French restaurant guide Gault Millau and the first Michelin star in Mainz. In addition to that, Frank Buchholz runs cookery schools in Mainz and Unna. Buchholz tested the concept of WATER ZONES for Dornbracht.

Thomas Edelmann: Mr Buchholz, fewer and fewer people are cooking these days, but those who are are more interested in quality than ever before...
Frank Buchholz: ... yes, that’s true.

T.E.: What can these enthusiasts learn from professional chefs when it comes to kitchen fittings?

F.B.: They can learn from us that efficiency in the kitchen plays an important part. The quality of the products, the tools we use to work is crucial; the same goes for the quality of the products we use to cook. I like to be in a kitchen that works for me. I have to adjust to my guests’ needs every day; I have to think about the things that I want to offer and prepare. That is why I want the environment in which all of that takes place to be as durable as possible. I would preferably like my pots and knives to last me a lifetime, and if this were also the case for the fittings, I would be very happy.

T.E.: How do you choose your tools?
F.B.: I have to take a good look at the experts and must trust the people who provide me with demonstrations and recommendations. Just like people coming to us have a certain confi-

dence that we shall only be using the best products. So, I expect experts on fittings to be presenting me with the best products.

T.E.: What significance do different water qualities have for the cooking process?

F.B.: Water quality is very important. The purer the water, the better the food tastes and also the quicker it cooks. It contains more vitamins and colour, looks better and also retains its nutritional value.

T.E.: How do you use water in your kitchen?

F.B.: Just like everyone else: we use water for washing, cleaning and cooking. People don’t always realise that in cooking, water is just as important as heat.

T.E.: Hygiene rules in catering are much more stringent than in the home ...
F.B.: The legal regulations are primarily aimed at those who do not regulate themselves. Top chefs have hygiene demands that far exceed any legal standards. Hygiene is absolutely essential in the kitchen. For example, cleaning a fish or washing a salad must be done with the utmost care.

T.E.: You have visited the Dornbracht workshop kitchen in Iserlohn and have extensively tested the WATER ZONES concept. What were your impressions?

F.B.: For me, the most important thing in the kitchen is functionality; design comes after that. Only those people who work intensively on function can design products for everyday use. I was impressed by the entire approach. The drinking water dispenser in the kitchen: in other cultural groups, it is taken for granted. I think the concept is very appropriate and modern. Many people can take a leaf out of their book, by not just looking at what we already have in Germany but also at what things are available internationally that we should be able to take for granted. People need to be made aware that the time is right for these kinds of changes. You can achieve that for example, by initially inspiring practically-orientated people, such as chefs like us.

T.E.: What advantages do the WATER ZONES offer the committed cook?
F.B.: It’s all about the issues that relate to cooking, even though they usually receive less attention: such as, what preparations must I make, and what needs doing afterwards? As there are some quite practical advantages. Having more water supply points at your disposal makes many things a lot easier.

I have fewer limitations on what I am doing. I can work more flexibly, I can prepare myself better and, last but not least, it is much more hygienic.

T.E.: What impact does the functional division of water supply points in PREPARING, COOKING and CLEANING have on the cooking process?

F.B.: You should normally have three water supply points and basins in the kitchen, as is demonstrated with the WATER ZONES principle, even though, presumably for reasons of space, it is not possible for everyone to implement that. One for washing things that I want to prepare, one by the cooker that I can use to fill my pans and another that I can use to wash my pans and other implements. Even if I only have two basins, work runs a lot more smoothly.

T.E.: How will the domestic kitchen change in future?

F.B.: From a design point of view, I don’t see many major changes. The driving force should be functionality. Social changes have meant that we are now taking the kitchen more seriously as a living space. That’s good. Architects and kitchen planners have understood that kitchens are the new living rooms. However in future, it will be more about the kitchen becoming a functional living room. Primarily it is a matter of content rather than form. In other words, not only does the kitchen layout need to look good, it also needs to work really well. The domestic kitchen is both a living space and a working space.

T.E.: What technical and structural changes would you like to see?

F.B.: The need for a waste concept is one example. How do I deal with waste packaging? The space I have available for it is not sufficient. We also need to see improvements with regard to organic kitchen waste. In America they have waste disposal units as standard. That’s the kind of functionality that makes sense. Another example: extractors should not just extract the air but also bring in fresh air. Many ideas will come from professional kitchens. But that isn’t the point: generally, manufacturers should conduct more detailed investigations at grass roots level. Not only with chefs like me, but also with people who have to organise entire families. Living with children raises other issues that need to be considered. For example: how do I get them involved, so that they learn at an early age how important and how wonderful it is to prepare good food?

Frank Buchholz è chef, padre di famiglia e autore di libri. Dal 2005 gestisce il ristorante “Restaurant Buchholz”, a Mainz-Gonsenheim, dove il cibo deve essere “come da amici: non complicato e con un grande amore per i dettagli, fatto in casa con tutte le sue qualità e la sua assoluta freschezza.”

La sua idea trova grande riscontro, infatti nel 2008, il ristorante riceve 3F nel Feinschmecker, 16 punti dal Gault Millau e la prima stella Michelin a Mainz. Frank Buchholz gestisce inoltre delle scuole di cuochi a Mainz e a Unna. Per Dornbracht, Buchholz ha sperimentato il progetto delle WATER ZONES.

Thomas Edelmann: Signor Buchholz, oggi sono sempre meno le persone che si dedicano alla cucina, ma quelle che lo fanno si interessano molti più di un tempo alla qualità ...
Frank Buchholz: ... sì, è vero.

T.E.: Cosa possono imparare questi entusiasti della cucina professionale quando si tratta di allestire lo spazio cucina?

F.B.: Da noi possono imparare l’importanza che riveste la razionalità in cucina. La qualità dei prodotti, degli utensili che si adottano per lavorare, è determinante esattamente quanto la qualità dei prodotti per usiamo per cucinare. Vorrei avere per me una cucina che funziona. Ogni giorno mi devo riadattare ai clienti, devo pensare alle cose che voglio offrire e preparare. Quindi vorrei che l’ambiente, in cui succede ciò, offra la massima continuità possibile. Adoro

l’idea di utilizzare le mie pentole e i miei coltelli per una vita, se accade anche con un rubinetto, ne sono felice.

T.E.: Come sceglie i suoi utensili?

F.B.: Mi devo consultare con gli esperti e devo avere fiducia nelle persone che me li presentano e me li consigliano. Proprio come le persone che vengono da noi confidando nel fatto che usiamo solo prodotti di prima qualità. E mi aspetto che gli esperti in rubinetteria mi offrano i prodotti migliori.



For me, the most important thing in the kitchen is functionality

T.E.: Che significato rivestono le diverse qualità d’acqua per il processo di cottura?

F.B.: Questo è un tema molto importante. Quanto più l’acqua è pura, tanto più il cibo è buono e si cuoce in fretta. Contiene più vitamine e coloranti, ha un aspetto migliore e mantiene anche intatte le sostanze nutritive.

T.E.: Come si usa l’acqua nella sua cucina?

F.B.: Come fanno tutti, usiamo l’acqua per lavare, pulire e cuocere. Una cosa che spesso non è chiara: nella cottura riveste la stessa importanza del fuoco.

T.E.: Le regole igieniche nella ristorazione sono più severe che nelle case private ...

F.B.: Le regole fissate dalla legge si rivolgono soprattutto a coloro che non si autocontrollano. Gli chef di un certo livello richiedono sforzi inerenti l’igiene che vanno ben oltre le direttive. L’igiene è un dovere assoluto in cucina. La pulitura di un pesce o di un’insalata ad esempio – operazioni che si devono eseguire semplicemente con molta cura.

T.E.: Lei ha visitato la cucina aziendale di Dornbracht a Iserlohn e sperimentato nel dettaglio il progetto delle WATER ZONES. Che impressioni ne ha tratto?

F.B.: Per me in cucina l’aspetto più rilevante è la funzionalità, il design viene dopo. Solo persone che si interessano a fondo del funzionamento, possono progettare prodotti da utilizzare quotidianamente. Ho trovato convincente l’approccio in toto. Il distributore d’acqua da bere in cucina, in altri ambienti culturali è già una cosa ovvia. Considero l’idea molto armoniosa e attuale. Qui può ispirare molti il fatto che non si guarda solo cosa viene già offerto in Germania, ma le cose che ci sono a livello internazionale e che ovviamente

dovrebbero essere presenti. Si deve creare la consapevolezza che i tempi sono maturi per cambiamenti simili. Ci si può arrivare ad esempio appassio- nando innanzitutto le persone già orientate alla pratica come noi cuochi.

T.E.: Che vantaggio offrono le WATER ZONES al cuoco che esercita la sua professione?

F.B.: Si tratta di questioni riguardanti la cottura, cui spesso si dà poca impor- tanza: ovvero come lavoro prima e come lavoro dopo? Qui ci sono vantaggi prettamente pratici. Disporre di più punti acqua, offre parecchie agevola- zioni. Sono meno frenato nel susseguirsi delle operazioni. Posso lavorare in modo più flessibile, mi posso preparare meglio e, non da ultimo, c’è molta più igiene.

T.E.: Come influisce la divisione funzionale dei punti acqua in PREPARING, COOKING e CLEANING sui processi culinari?

F.B.: Solitamente in cucina si devono avere tre punti acqua e dei lavelli, come rappresentato in linea di massima nelle WATER ZONES, anche se non è così per tutti, probabilmente per motivi di spazio. Un punto acqua per le cose che voglio preparare, uno vicino al fornello per poter riempire le pentole e uno in cui io possa sciacquare casseruole e altro. Già se ho a disposizione due lavelli, il lavoro scorre meglio.

T.E.: Come potrebbe cambiare in futuro la cucina ad uso privato?

F.B.: Dal punto di vista del design non vedo cambiamenti significativi. La forza trainante deve essere la funzionalità. I mutamenti sociali hanno portato a riconsiderare seriamente la cucina come spazio da vivere. Questo è bello. Architetti e progettisti hanno capito che le cucine sono diventate di nuovo stanze da abitare. In futuro si tratterà però di potenziare l’idea che la cucina diventi un soggiorno funzionale. Innanzitutto non si verte solo sulle forme, ma sui contenuti. Ciò significa che l’allestimento della cucina non deve essere curato solo nell’estetica, ma deve funzionare a tutti gli effetti. La cucina pri- vata è tutte e due le cose: soggiorno e stanza di lavoro.

T.E.: Che cambiamenti tecnici e artistici auspica?

F.B.: Ad esempio si necessita di un piano di smaltimento. Cosa faccio con la confezioni da gettare? Lo spazio, destinato ad esse, non basta. Anche nel caso dei rifiuti organici della cucina dovrebbero esserci delle migliorie. In America ci sono i tritarifiuti che costituiscono lo standard. E questa è fun- zionalità che dà un senso alle cose. Un altro esempio: Gli impianti di ventila- zione non dovrebbero solo aspirare aria, ma anche apportare aria fresca. Dai cuochi professionisti arrivano molti suggerimenti, ma non si tratta solo di questo. In generale i produttori dovrebbero interrogare in modo più pun- tuale la base. Non solo noi cuochi, ma anche persone che organizzano intere famiglie. Se si vive con i bambini, ci sono altri temi da tenere presenti. Ad esempio, come li coinvolgo, perché imparino presto com’è bello e impor- tante prepararsi qualcosa di buono da mangiare?

Frank Buchholz es cocinero, padre de familia y autor de libros. En Mainz-Gonsenheim es propietario desde 2005 del “Restaurant Buchholz” en donde la comida tiene que ser “como en casa de los amigos: sin complica- ciones pero con amor en cada detalle, con la calidad y la frescura de la comida tradicional”. Su idea goza de un gran reconocimiento: En 2008 el restaurante obtuvo 3F de la revista Feinschmecker, 16 puntos de Gault Millau y la primera estrella Michelin de Mainz. Asimismo, Frank Buchholz dirige escuelas de cocina en Mainz y en Unna. Buchholz probó el concepto de las WATER ZONES para Dornbracht.

Thomas Edelmann: Señor Buchholz, hoy en día cada vez hay menos per- sonas que cocinan pero las que lo hacen se interesan más que nunca por

la calidad...

Frank Buchholz: ... sí, esa es la realidad.

T.E.: ¿Qué pueden aprender estos entusiastas de los cocineros profesionales con respecto a las instalaciones de las cocinas?

F.B.: Pueden aprender que la racionalidad desempeña un papel importante en la cocina. La calidad de los productos, de las herramientas que se utilizan para trabajar es determinante, al igual que la calidad de los productos que empleamos para cocinar. Me gusta encontrarme en una cocina donde todo funcione. Tengo que adaptarme todos los días a los clientes, debo pensar en las cosas que quiero ofrecer y preparar. Por eso quiero que el entorno en donde se desarrolla todo esto dure el mayor tiempo posible. Prefiero utilizar durante toda la vida mis cazuelas y mis cuchillos, y si con los grifos puede ocurrir lo mismo entonces soy feliz.

T.E.: ¿Cómo escoge sus herramientas?

F.B.: Tengo que contrastarlo con expertos y debo tener confianza en las per- sonas que me las presentan y las recomiendan. De la misma manera que la gente viene a nuestro restaurante con una cierta confianza de que aquí se utilizan productos de máxima calidad. Del mismo modo espero que los expertos en griferías me ofrezcan los mejores productos.

T.E.: ¿Qué importancia tienen las distintas calidades del agua para el proceso de cocinar?

F.B.: Es muy importante. Cuanto más pura es el agua mejor sabe la comida y más rápida se cocina. Tiene más vitaminas y más color, ofrece un mejor aspecto y se mantienen las sustancias nutritivas.

T.E.: ¿Cómo utiliza el agua en su cocina?

F.B.: Como todo el mundo: usamos el agua para lavar, para limpiar y para cocinar. Algo que no suele estar muy claro es que para cocinar es tan importante como el fuego.

T.E.: Las reglas de higiene en la gastronomía son mucho más estrictas que en los hogares particulares ...

Social changes
have meant that we
are now taking
the kitchen more
seriously as a living
space.



F.B.: Las reglas legales están dirigidas, sobre todo, a aquellas personas que no se controlan a sí mismas. Los grandes cocineros establecen requisitos de higiene que van mucho más allá de estas reglas. La higiene es una obli- gación ineludible en la cocina. Por ejemplo al limpiar un pescado o una lechuga hay que ser muy minucioso.

T.E.: Usted ha visitado la cocina del taller de Dornbracht en Iserlohn y ha probado al detalle el concepto de las WATER ZONES. ¿Cuáles fueron sus impresiones?

F.B.: Para mí la funcionalidad es lo más importante en la cocina, después viene el diseño. Solo las personas que se dedican de forma intensiva a la fun- cionalidad pueden diseñar productos que se pueden utilizar a diario. Me con- venció todo el concepto. El dispensador de agua para beber en la cocina: en otras culturas ya es algo cotidiano. Creo que el concepto es muy acertado y actual. Aquí muchos pueden tomar como modelo que no solo se mire lo que ya existe en Alemania, sino ver qué cosas hay en el mundo que deberían ser algo cotidiano. Hay que crear la conciencia de que ha llegado el momento para este tipo de cambios. Se puede conseguir cuando las personas que piensan en lo práctico, como nosotros los cocineros, se entusiasman.

T.E.: ¿Qué ventajas les ofrecen las WATER ZONES a los cocineros compro- metidos con su trabajo?

F.B.: Se trata de cuestiones que pertenecen a la cocina aunque casi nunca se les presta atención: por ejemplo, ¿cómo trabajo antes y cómo trabajo después de cocinar? Existen ventajas muy prácticas. Disponer de varios puntos de agua facilita enormemente el trabajo. Tengo menos trabas durante el proceso. Puedo trabajar de forma más flexible, me puedo preparar mejor y además es mucho más higiénico.

T.E.: ¿Qué influencia tiene la separación de las funciones de los puntos de agua en PREPARING, COOKING y CLEANING en el proceso de cocinar?

F.B.: Normalmente habría que tener tres puntos de agua y fregaderos en la cocina, tal y como está representado el principio de las WATER ZONES, a pesar de que probablemente por motivos de espacio no cualquiera puede ponerlo en práctica: uno para limpiar las cosas que quiero preparar, otro junto al hornillo con el que puedo llenar las ollas y otro en el que pueda lavar las ollas y otros utensilios. Ya con dos fregaderos el trabajo fluye mucho mejor.

T.E.: ¿Cómo cambiará la cocina privada en el futuro?

F.B.: Desde el punto de vista del diseño no veo grandes cambios. La fuerza impulsora debería ser la funcionalidad. Los cambios en la sociedad han

hecho que volvamos a tomar más en serio la cocina como un espacio vital. Eso está bien. Los arquitectos y los planificadores de cocinas se han dado cuenta de que las cocinas han vuelto a ser espacios habitados. De todas formas en el futuro la cocina se convertirá aún más en un espacio habitado funcional. Lo importante no son las formas sino los contenidos. Es decir, las instalaciones de la cocina pueden no ser atractivas pero deben funcionar de verdad. Pero la cocina privada son ambas cosas: espacio habitado y lugar de trabajo.

T.E.: ¿Qué cambios técnicos y de diseño le gustaría ver?

F.B.: Por ejemplo se necesitan nuevas ideas para la basura. ¿Qué hago con los embalajes? El espacio que se ofrece para ellos no es suficiente. También lo relacionado con la basura orgánica debería mejorarse. Para ello en América hay trituradores, es lo normal. Y esto es funcionalidad que tiene sentido. Otro ejemplo: los ventiladores no solo deberían aspirar aire, sino también aportar aire fresco. Muchas cosas proceden de las cocinas profesionales. Pero no se trata solo de eso: en general los fabricantes deberían consultar a la base. No solo a nosotros los cocineros, sino también a las personas que organizan a toda una familia. Cuando se vive con niños hay otros asuntos que se tienen que tener en cuenta. Por ejemplo: ¿cómo puedo hacer para que aprendan cuanto antes lo importante y divertido que es prepararse una buena comida?

Thomas Edelmann is a design critic and journalist, who examines the subject of design and society in his books and essays. He is also a juror for a number of design competitions.

Thomas Edelmann es crítico de diseño y periodista, y en sus libros y ensayos aborda el tema diseño y sociedad. Además, participa como jurado en numerosos concursos de diseño.

Thomas Edelmann è critico di design e giornalista; i suoi libri e i suoi saggi sono dedicati all'approfondimento del tema Design e società. Presenzia anche come membro della giuria in numerosi concorsi di design.

TARA ULTRA

The modern interpretation of the TARA CLASSIC, designed especially for the kitchen: Reduction in design, concentration on the perfect harmony of fittings and application. The highlight of the range is the swivelling professional single-lever mixer, whose integrated spray offers the choice between aerator and jet functions. In addition to this, the single-lever mixer with rinsing spray set and the Profi two-hole mixer are also convincing options, due to their modern, smooth design.

L'interpretazione moderna, specifica per la cucina, di TARA CLASSIC è caratterizzata da un design ridotto e dal focus sulla perfetta armonia tra i rubinetti ed il loro utilizzo. Il punto di forza della serie è il miscelatore professionale monocomando orientabile, la cui doccetta integrata offre la scelta tra getto con aeratore e getto a doccia. Il miscelatore monocomando con doccetta di risciacquo e il miscelatore a due fori professionale convincono anche per il loro design moderno, basato sulla morbidezza della linea.

La moderna interpretación de TARA CLASSIC en especial para la cocina: Diseño purista, concentración en una armonía perfecta entre la grifería y su utilización. La estrella de la serie es el mezclador monomando profesional orientable, cuya ducha integrada permite elegir entre un chorro con difusor o un chorro de ducha. Además, el mezclador monomando con juego de grifo para cocina y el grifo mezclador profesional con dos orificios convencer por su moderno diseño continuo.



Professional two-hole mixer / Strainer waste with electronic control // Miscelatore monocomando a due fori professionale / Comando piletta ad eccentrico, elettrico // Grifo mezclador profesional con dos orificios / Accionamiento excéntrico electrónico

< Single-lever mixer with rinsing spray set / Strainer waste with control handle / Professional single-lever mixer // Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello / Comando piletta ad eccentrico con manopola / Miscelatore monocomando professionale // Mezclador monomando con juego de grifo para cocina / Accionamiento excéntrico manual, con selector giratorio / Mezclador monomando profesional

TARA ULTRA Sieger Design

TARA ULTRA is multifunctional and works in harmony with a number of materials and colours, because of its restrained design. The better the quality of the material, the better the unique shapes can come into their own. For example in the interplay between warm copper and smooth, white Corian®.

TARA ULTRA si può utilizzare in molti modi e con il suo design discreto si armonizza con molteplici materiali e colori. Più il materiale è

discreto, meglio spiccano le sue forme particolari. Ad esempio in armonia con il calore del rame e con il Corian® bianco e liscio.

TARA ULTRA es muy versátil y, gracias a su diseño discreto y a su superficie elegante y neutra, armoniza con muchos materiales y colores. Cuanto más discreto sea el material, mejor resaltarán sus originales formas. Por ejemplo, en combinación con el cálido cobre y el liso y blanco Corian®.

TARA ULTRA

Clearly defined shapes and a deliberately sleek design: TARA ULTRA is visibly tailored to kitchen requirements. The characteristic TARA spout geometry has been integrated into its own kitchen-specific design. The striking lever handle is ergonomically positioned; the spout is exceptionally tall and slender.

Forme definite in modo chiaro e un design volutamente slanciato: senza ombra di dubbio TARA ULTRA è sviluppata su misura per le esigenze della cucina. La geometria tipica delle bocche di erogazione TARA è stata integrata in un design specifico per la cucina. La leva della manopola, molto pronunciata, è piazzata in modo ergonomico, la bocca di erogazione è molto alta e slanciata.

Formas claramente definidas y un diseño deliberadamente esbelto: TARA ULTRA está pensado claramente para las necesidades de la cocina. La forma geométrica típica del caño de TARA se ha integrado en un diseño propio específico para la cocina. La llamativa palanca está colocada de forma ergonómica, el caño es especialmente elevado y esbelto.



Single-lever mixer with rinsing spray set / Strainer waste with electronic control / Professional single-lever mixer // Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello / Comando piletta ad eccentrico, elettrico / Miscelatore monocomando professionale // Mezclador monomando con juego de grifo para cocina / Accionamiento excéntrico electrónico / Mezclador monomando profesional

< Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

TARA ULTRA Sieger Design

The perfect combination of fitting and application becomes crystal clear in a spacious environment. TARA ULTRA becomes a more sleek and self-assured part of the room.

La armonía perfecta entre la grifería y la aplicación queda patente especialmente en un entorno amplio. Reducido y seguro de sí mismo TARA ULTRA se convierte en parte del espacio.

La perfetta coordinazione tra rubinetto ed utilizzo diventa particolarmente evidente in un ambiente dalle ampie dimensioni, dove TARA ULTRA diventa parte della stanza.

TARA ULTRA

Just as water supply points are becoming an increasingly frequent integral part of our living space, so the importance of fittings is increasing for these places where we traditionally welcome family and friends. The BAR TAP in the TARA ULTRA series thus looks less like a sink and more like an elegant water dispenser, used to fill glasses and carafes with its clear stream of water. The deliberately compact single-lever mixer is also a concept representing clarity.

Nella stessa misura in cui i punti d'acqua diventano sempre più di frequente elementi dello spazio abitativo, cresce anche il significato del rubinetto all'interno di questi ambienti sociali dove tradizionalmente riceviamo amici e famiglia. Il BAR TAP della serie TARA ULTRA, infatti, non evoca tanto un piano lavello, quanto un elegante distributore d'acqua che riempie bicchieri e caraffe con un getto d'acqua limpida. Il miscelatore monocomando, dal volume volutamente ridotto, diventa quindi anch'esso espressione di limpidezza.

De la misma manera que los puntos de agua se convierten más a menudo en un componente de los espacios habitados, así aumenta también la importancia de la grifería en estos lugares tradicionales de la hospitalidad. Por lo tanto, el diseño BAR TAP de la serie TARA ULTRA no recuerda tanto a un fregadero, sino más bien a un elegante grifo de agua que llena vasos y jarras con un claro chorro de agua. El mezclador monomando deliberadamente de pequeño volumen se convierte aquí en una expresión de claridad representativa.

TARA ULTRA Sieger Design

TARA ULTRA surfaces shine in surroundings of warm, natural materials, such as walnut. Even the rather subdued lighting conditions in living areas serve to enhance this effect.

Un ambiente caratterizzato da materiali caldi e naturali come il noce fa risplendere le superfici di TARA ULTRA in un modo che non ha eguali. Anche la sommessa luminosità degli spazi abitativi è utile per rafforzare questo effetto.

Un ambiente con materiales cálidos y naturales como la madera de nogal hace que las superficies de TARA ULTRA destaquen de un modo exclusivo. Precisamente los juegos de luz más bien discretos en las zonas de estar favorecen este efecto.



POT FILLER
Cold water valve // Rubinetto acqua fredda // Válvula de agua fría

>
POT FILLER
Cold water valve // Rubinetto acqua fredda //
Válvula de agua fría

TARA ULTRA
Sieger Design

Whether in matt chromium or platinum, the POT FILLER surfaces also coordinate particularly well with light, natural materials. A solid marble sink accentuates the metallic surfaces.

Le superfici del POT FILLER, in cromo o platino opaco, si abbinano in particolare anche con materiali chiari e naturali. Un top in marmo conferisce alle superfici metalliche un valore straordinario.

Ya sea cromado o de platino mate, las superficies del POT FILLER también armonizan especialmente con materiales claros y naturales. Un fregadero de mármol macizo les otorga a las superficies metálicas un carácter extraordinario.

TARA ULTRA

The needs of an area determine exactly which shape of fitting to use. The new POT FILLER elegantly extends the range of the water source and can be used to fill pots where they are being used: right on top of the cooker. Its clearly defined and slender shape fits right into the minimalist design of the TARA ULTRA series. Yet it stands out, as both the body and the exceptionally high spout of the fitting can be moved freely.

Il luogo in cui è destinato l'uso dell'acqua determina in modo decisivo la forma del rubinetto. Il nuovo POT FILLER estende in modo elegante il raggio d'azione del punto acqua e riempie le pentole là dove le si usa: direttamente sul fornello. Con la forma definita in modo chiaro e la linea volutamente slanciata, si inserisce nel design essenziale della serie TARA ULTRA: tuttavia risalta, perché sia il corpo che la bocca di erogazione molto alta del rubinetto sono orientabili senza alcuna limitazione.

El lugar determinado para el uso del agua caracteriza de forma decisiva la forma de la grifería. El nuevo POT FILLER prolonga de forma elegante el alcance del punto de agua y llena las ollas en el lugar en donde se utilizan: directamente sobre el hornillo. Con una forma claramente definida y una esbeltez deliberada se integra en el reducido diseño de la serie TARA ULTRA. No obstante destaca, porque tanto el cuerpo como también el caño especialmente elevado de la grifería se pueden girar libremente.



PRESENT

*News from the kitchen and for the kitchen.
A new perspective of current developments and trends.*

*Novità dalla cucina e per la cucina.
Uno sguardo agli sviluppi e alle correnti attuali.*

*Lo nuevo de la cocina y para la cocina.
Una mirada a los desarrollos y corrientes actuales.*

WATER – CULTURAL ATTRIBUTES 046



CULT, ART AND CATASTROPHE – NEVER HAVE THEY LAIN SO CLOSELY TOGETHER AS NOW.

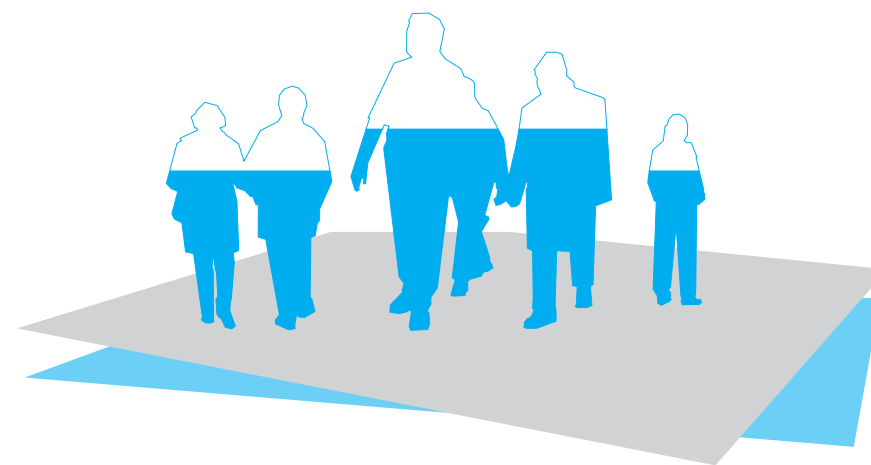
CULTO, ARTE E CATASTROFE – NON SONO MAI STATI COSÌ CORRELATI COME IN QUESTI TEMPI.

CULTO, ARTE Y CATÁSTROFE: NUNCA ANTES HABÍAN ESTADO TAN RELACIONADOS COMO HOY EN DÍA.

Water – cultural attributes

Text Oliver Herwig

Illustrations Michael Pichler



Water, nature's most valuable commodity, is becoming scarce. Climate change is bringing flood and drought upon us. While politics remain silent, architecture, town planning and art have already responded. Evening falls over Las Vegas, the most amazing city in the universe. Cirrus clouds burn away and a light breeze stirs. After sunset, the Strip comes to life, even though the dry heat still has people mopping their brows as it tries to squeeze the last drop of moisture out of every pore. Air conditioning systems run at full throttle, fans rotate in time with the flashing neon signs. After Venice and Amsterdam, Las Vegas embodies the modern dream of taming nature. People strolling along Las Vegas Boulevard spare no thought for the fact that beneath the asphalt lies nothing but sand and that a network of water pipes and sprinkler systems runs beneath the perfectly manicured lawns.

To dive into the Versailles of pop culture, “to disappear into any one of the casinos”, which Jean Baudrillard went into raptures about, is like jumping into an ice bucket. Gondoliers wend their way through cool canals, ice cubes crack in Coke, but nothing can compare with the neo-baroque fountains of the Bellagio. They portray the ultimate achievement in popular culture.

When the water ballet resounds and 1203 jets shoot their spray with perfect precision into the desert sky, it becomes clear that water is a luxury; water is power. In an orgy of eruptions, pressurised cannons shoot fountains almost 80 metres high into the sky. The air smells fresh, mist wafts over the lake as though being sprayed from an oversized perfume atomiser and curious onlookers wander on into the casino.

Water and culture have always been one. The Roman emperors erected giant aqueducts, opened spas and staged battles for the common people of ancient Rome. Ritual cleansing and profane frenzy lived side-by-side long before the Germans began

sunbathing at the “Teutonengrill” stretch of Italian Adriatic beach, and wellness oases appeared on the scene.

Up to around 70% of our body consists of water and during the course of our 80 years of life we shall flush almost 50,000 litres of it through our kidneys. Water is currently our most precious commodity to which we can no longer be indifferent, since climate change is repaying us with drought and floods. Tomorrow's losers are already on the brink of exhaustion today. While our average daily consumption stagnates at around 130 litres, around 63% of the population in Uganda have no access to clean water. And only half have access to good sanitation. Such water extravagance is therefore all the more astonishing.

76,000 palm trees and shrubs alone were planted in 1996 on the Siegfried and Roy Plaza. Water is the key to Las Vegas's rapid growth. Around 1900, today's city with a population of a million was just pasture land. However on 16 May 1905, a special train brought speculators to a property auction in no-man's land, where a town soon sprang up.

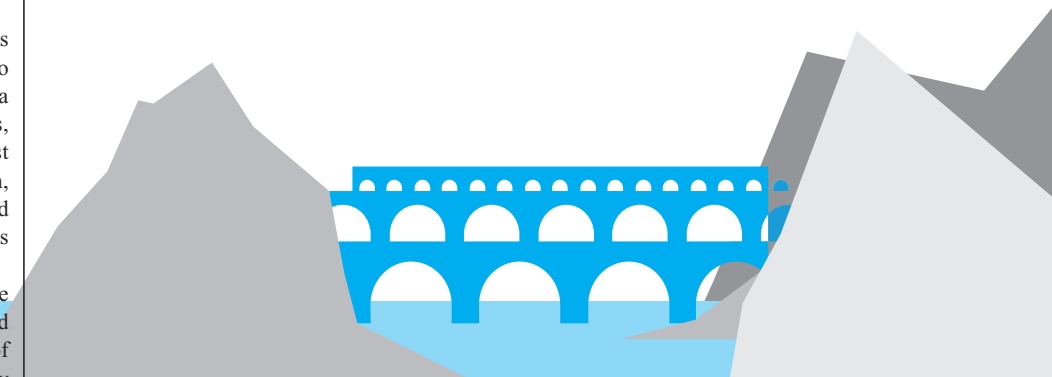
This town legalised gambling in 1933, attracting the first soldiers of fortune from 250 kilometres away in Los Angeles.

The Colorado River provides water and cheap energy. However, the Hoover Dam proved to be the Achilles heel of Las Vegas way back. The falling level of the Colorado River left behind a rock face so white it looked as though it had been coated in guano. “The five years since 1999 have officially been the driest in 98 years,” stated the New York Times on 2 May 2004 and saw indications of a dramatic drought that would appear to be an anomaly in the 20th century, where water was abundant.

Indications proliferated that the west of the USA was drying up. And the city of casinos, where everything appears to be possible, responded. Nowadays a water agency is ensuring the controlled shrinkage of lawns and golf courses. The Bellagio water ballet now operates using flush water. The booming metropolitan region is adapting to a future of having to manage with watering less.

Water is becoming a curse. Either there isn't enough of it, or else it comes in a deluge, in the form of floods and tidal waves. Climate experts fear that the sea level could rise by more than half a metre by the end of this century. At first, water will engulf settlements and river deltas of developing countries. Then it will seep into all the harbour dykes, finding the weak spots and flooding the hinterland. Nothing could be worse, since almost half of mankind lives huddled within a 100 kilometre-wide stretch of coast.

Who can forget Katrina, the hurricane which swept over New Orleans on 28 August 2005? Who can forget the city's desperate population housed in the Superdome, flooded homes and dramatic helicopter rescue attempts? Unless we are completely mistaken, New Orleans has learnt some drastic lessons from its misfortune. This summer, the Mayor ordered an immediate evacuation when tropical storms threatened to hit the city.



The planning consultants AS&P Albert Speer & Partner GmbH, based in Frankfurt, are involved in city planning around the world. What is Albert Speer’s appraisal of the situation in New Orleans? “New Orleans is one of the oldest cities in the USA and is steeped in history. The change in the strengths of tropical storms is hitting them particularly hard. Nature is chaos and we are always trying to tame it. However, that is only possible to a certain extent.”

Another project comes to the rescue. The city currently resembles an open air laboratory for engineers and building contractors. They are looking for answers to rising water levels, storms and tidal waves. The spending clock is currently at 84 and keeps ticking. It needs to be 150. This is the number of eco-houses “Make it Right”, Brad Pitt’s non-profitmaking organisation, wants to build, houses on stilts at a price of \$150,000 each. The Hollywood star splashed out when it came to finding a new home for flood victims and launched an international competition.

13 companies presented their first drafts last year, including Adjaye Associates, Shigeru Ban Architects, MVRDV and Brad Pitt’s housebuilder, Graft from Berlin. Houses under the brand name of “Mr Right” should not only be affordable, they should above all be storm proof and have three rooms safely constructed on a platform with a veranda 2 1/2 metres above the ground, so that the water can flow underneath the house. Only the car must remain below.

If you click through the drafts, you will see some highly imaginative, some comical houses on stilts, but the most way-out has to be the escape house by MVRDV, which has just been exhibited in the Aedes Architecture Gallery in Berlin: the Dutch created an accessible image of destruction, a house that had been completely wrecked by the impact of the storm, in the form of a giant American mailbox. Pressed in the centre by huge forces, the ends of the mailbox leap panic stricken into the air. Windows, balcony, doors – all odd shapes and at odd angles. A real “escape house”.

While architecture and urban development revolve around new solutions, art perhaps gives a vital contribution to a new global way of thinking. It can change approaches and make it clear how dependent we are on water. The laundry business alone is said to use 42 million cubic metres of washing water and 60 petajoules (PJ) of energy per year. It is no coincidence that more and more art promotions are placing water at centre-stage, whether it be Olafur Eliasson filling an entire gallery with 6 tonnes of ice from Iceland’s Vatnajökull glacier’s lagoon Jökulsárlón on the island’s south coast, or constructing an artificial waterfall outside Manhattan or Roni Horn constructing a “Water Library” in Reykjavik: 24 glass pillars filled with Icelandic glacier ice. Melting ice giants, an “Endgame gesture”, comments the artist.

Back in 1987, Andreas Gursky defined the “Ratingen Swimming Pool” as the epitome of our modern leisure society. However, with the “James Bond Islands”, he created a mega-image of the modern world. Gursky is not the first globalisation photographer; however he is one of the most important. His view of the world is like looking at everything through a telescope floating in outer space. The photographer once said that his aim is to portray the “essence of reality”; what he unveiled in the hyperreal “James Bond Islands”, shows panoramas of a fragile creation in all their surreal depth of field. While Gursky has revolutionised the horizons of digital photography both technically and as regards content, there is an increasing desire to preserve what is real: in Vietnam, Ratingen and Las Vegas.

Water, our most precious raw material, will continue to occupy our thoughts. However what was once only cult and enjoyment, now has a new and deeply human dimension. It is a matter of moderating the worst consequences of climate change. Initially, it is about the dawn of realisation. For that we need more art, architecture and design, not less.

L’acqua, il bene più prezioso della natura, scarseggia. Il cambiamento climatico ci riserva inondazioni e siccità. Mentre il mondo politico tace, architetti, pianificazione urbanistica e arte hanno già reagito. Cala la sera su Las Vegas, la città più sorprendente al mondo. I cirri si sfaldano, tira una leggera brezza. La Strip si anima dopo il tramonto, anche se il caldo secco continua a fare sudare la fronte e sembra far uscire dai pori le ultime gocce di umidità. Gli impianti di refrigerazione pompano al massimo, i ventilatori girano al ritmo

delle reclame al neon. Las Vegas, dopo Venezia e Amsterdam, incarna il sogno della modernità di addomesticare la natura. Chi passeggia sul boulevard di Las Vegas non viene minimamente sfiorato dal pensiero che sotto all’asfalto c’è solo sabbia e sotto al prato perfetto una rete di tubi dell’acqua e di impianti di irrigazione. Immergersi nella Versailles della cultura popolare, “sparire in una sala giochi tra le tante”, come fantasticava Jean Baudrillard, pare un salto nel secchiello del ghiaccio. I gondolieri che avanzano a zig zag nei canali rinfrescati artificialmente, i cubetti di ghiaccio scricchiolanti nella cola, nulla però si può paragonare ai giochi d’acqua neo-barocchi del Bellagio. Essi mostrano la cultura popolare al culmine della perfezione. Quando risuona il balletto d’acqua e i 1203 ugelli scagliano spruzzi perfetti nel cielo del deserto, tutto è chiaro: l’acqua è lusso, l’acqua è potere. I cannoni ad aria compressa piantano nel cielo fontane alte quasi 80 metri in eruzioni orgiastiche. L’aria profuma di fresco, le goccioline si spandono sul mare come uscite da un nebulizzatore di profumo ultradimensionale e i curiosi sciamano verso il casinò.

Acqua e culto sono sempre stati un tutt’uno. I cesari di Roma costruirono acquedotti giganteschi, aprirono terme e allestirono spettacoli di battaglie per la plebe La pulizia rituale e la sfrenatezza profana erano già un abbinamento perfetto, molto prima che arrivassero le turiste tedesche in massa e le oasi benessere. Il nostro corpo è composto per circa il 70 per cento d’acqua, in ottant’anni di vita i nostri reni ne filtrano quasi 50.000 litri. L’acqua è al momento la sostanza più preziosa e, da quando il cambiamento del clima ci riserva alternativamente siccità e diluvi, non è più un elemento neutro. I perdenti di domani sono già oggi al limite dell’esaurimento. Mentre il nostro consumo medio stagna intorno ai 130 litri giornalieri, circa il 63 per cento degli abitanti dell’Uganda non ha accesso a sorgenti d’acqua pulita. E solo la metà può usare impianti sanitari. Ancora più sorprendente è l’effetto dello spreco idrico.

Nel 1996 sulla Siegfried and Roy Plaza sono state piantate 76.000 unità tra palme e cespugli. L’acqua è la chiave della rapidissima crescita di Las Vegas. Nel 1900 la cittadina milionaria di oggi non era altro che terra da pascolo. Ma già

il 16 maggio 1905, un treno speciale portò un gruppo di speculatori edilizi nella terra di nessuno, dove sorse presto una città che nel 1933 legalizzò il gioco d’azzardo e attrasse i primi avventurieri da Los Angeles, distante circa 250 chilometri.

Il Colorado River fornisce acqua ed energia a buon mercato. Da tempo però la diga di Hoover mostra il tallone di Achille di Las Vegas. Il livello in calo del Colorado River ha fatto emergere pareti di roccia bianche che sembrano coperte di guano. “I cinque anni trascorsi dal 1999 sono stati ufficialmente i più aridi in 98 anni”, rammentava il New York Times il 2 maggio 2004 e vedeva avvisaglie di una siccità drammatica che il XX secolo, ricco d’acqua, faceva apparire come una rara eccezione.

Aumentano i segnali che la parte occidentale degli USA si sta prosciugando. E la città del gioco, dove tutto pare possibile, reagisce. Nel frattempo un’agenzia idrica fa ridurre in modo controllato le superfici a prato e i campi da golf. Il balletto d’acqua di Bellagio funziona con la sciacquatura dei piatti. La regione metropolitana in espansione si prepara a cavarsela in futuro con meno irrigazione.

L’acqua diventa una maledizione. O manca, o arriva in eccedenza sotto forma di diluvi e onde anomale. Gli esperti di clima temono che il livello del mare possa salire di oltre mezzo metro entro la fine del secolo. Innanzitutto il mare inghiotte insediamenti e delta di fiumi dei paesi in via di sviluppo. Poi rosicchia gli argini di tutte le metropoli portuali, trova punti deboli e inonda l’hinter-

land. Cosa può esserci di peggio, visto che quasi la metà della popolazione si concentra in una striscia di costa larga 100 chilometri.

Chi ricorda Katrina, l’uragano che il 28 agosto 2005 si abbatté su New Orleans, i cittadini disperati nel Superdome, le case inondate e le drammatiche operazioni di salvataggio con gli elicotteri? Non ci sono dubbi, la nuova New Orleans ha tratto insegnamenti drastici da quella sciagura. Quest’estate il sindaco ha ordinato un’evacuazione immediata, quando le tempeste tropicali hanno cominciato ad avvicinarsi alla città.

La agenzia AS&P Albert Speer & Partner GmbH di Francoforte progetta città in tutto il mondo. Come giudica Albert Speer la situazione di New Orleans? “New Orleans è una delle città più vecchie degli USA, anche di una certa rilevanza dal punto di vista storico. I cambiamenti nella forza delle tempeste tropicali la colpiscono duramente. La natura è caos e noi tentiamo sempre di addomesticarla, però ci riusciamo solo in parte.” La salvezza è offerta da un altro progetto. Al momento la città sembra un laboratorio all’aria aperta per ingegneri e costruttori edili che cercano risposte su livelli dell’acqua in ascesa, tempeste e onde anomale. L’orologio delle donazioni è su 84 e continua a fare tic tac. Deve arrivare a 150. Tante sono le case ecologiche volute dall’associazione di pubblica utilità „Make it Right“ di Brad Pitt, palafitte da 150.000 dollari l’una. La star di Hollywood non ha badato a spese, quando si è trattato di trovare una nuova patria per le vittime del maremoto, e ha avviato una gara internazionale.

Lo scorso anno 13 agenzie hanno presentato i primi progetti, tra cui Adjaye Associates, Shigeru Ban Architects, MVRDV e il capomastro Graft di Brad Pitt da Berlino. Le case a marchio „Mister Right“ non devono solo essere economiche, ma soprattutto devono essere resistenti alle tempeste e ancorare saldamente tre camere su una piattaforma con veranda a due metri e mezzo da terra, quando i flutti si abbattono sotto alla costruzione. Solo l’auto deve rimanere sotto.

Cliccando sui progetti, si vedono case sui trampoli, alcune idilliache, altre strambe, la più bislacca però è la “casa di fuga” di MVRDV, esposta proprio alla galleria d’architettura Aedes a Berlino: gli olandesi hanno creato un’immagine praticabile della distruzione, una casa completamente defor-

mata dall’impeto della tempesta in una gigantesca buca delle lettere americana. Compressa al centro da forze immani, le sue estremità saltano in aria come colte dal panico. Finestre, balconi, porte – tutto deformato e messo fuori posto. Una vera e propria “escape house”.

Mentre architettura ed edilizia urbana girano attorno a nuove soluzioni, l’arte offre un contributo, forse decisivo, a un modo di pensare nuovo e globale. Essa può modificare i modi di vedere e rendere manifesto quanto dipendiamo dall’acqua. Nei soli impianti di lavaggio industriale pare vengano consumati ogni anno 42 milioni di metri cubi di acqua e 60 petajoule (PJ) di energia. Non è casuale l’aumento di iniziative artistiche incentrate sull’acqua che spaziano da Olafur Eliasson che riempie un’intera galleria con sei tonnellate di ghiaccio del ghiacciaio Vatnajökull proveniente del lago Jökulsárlón sulla costa meridionale islandese, all’erezione di cascate artificiali di fronte a Manhattan o a Roni Horn che allestisce una “Biblioteca dell’acqua” a Reykjavik : 24 colonne vitree, riempite di ghiaccio proveniente dalle terre islandesi. Giganti di ghiaccio che si sciolgono, un “gesto da partita finale”, commenta l’artista.

Già nel 1987, Andreas Gursky definì la “Swimming Pool” di Ratingen come la quintessenza della nostra società moderna del divertimento. Con la serie “James Bond Islands”, però, creò un megaritratto del mondo odierno. Gursky non è il primo ritrattista della globalizzazione, ma sicuramente uno dei più significativi. Il suo sguardo sul mondo è simile a quello di un telescopio che spazia su tutto. Egli vuole rappresentare l’ “essenza della realtà”, spiegò una volta; ciò che espone nella “James Bond Islands” iperreale, mostra panorami di un’opera fragile in tutta la loro profondità di campo immaginaria. Mentre Gursky rivoluziona l’orizzonte della fotografia digitale sia per contenuti che per tecniche, cresce il desiderio di proteggere il reale: In Vietnam, a Ratingen e a Las Vegas.

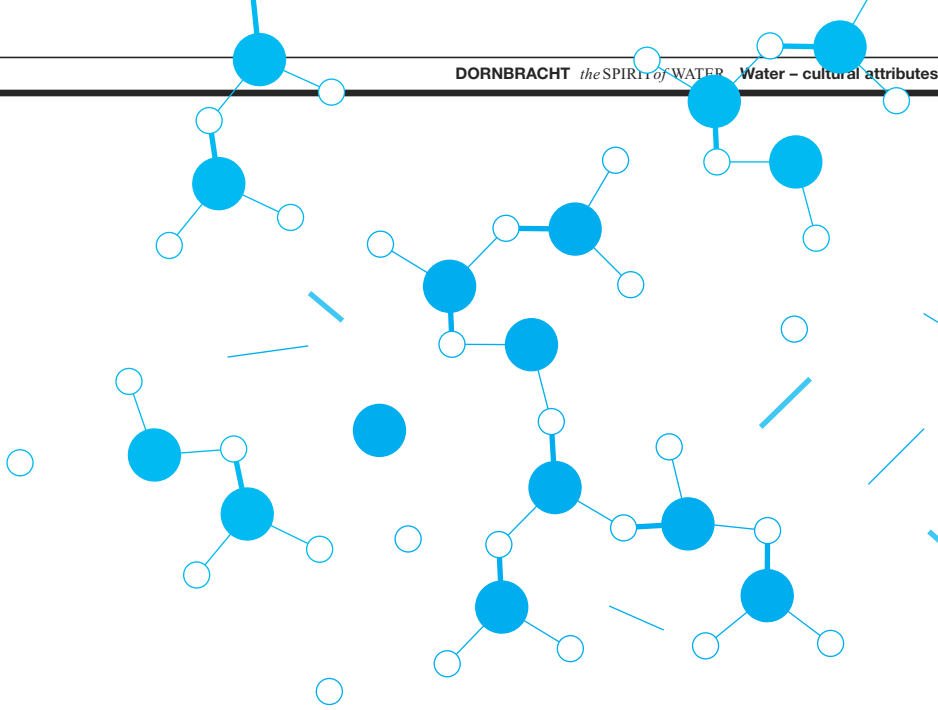
L’acqua, la nostra materia prima più preziosa, continuerà a commuoverci. Ciò che però prima era solo culto e piacere, acquisisce una nuova dimensione, profondamente umana. Si tratta di mitigare le conseguenze funeste del cambiamento climatico. Innanzitutto diventandone consapevoli. Ed è per questo che avremo bisogno che arte, architettura e design aumentino e non diminuiscano.

El agua, el bien máspreciado de la naturaleza, es cada vez más escasa. El cambio climático nos trae inundaciones y sequías. Mientras que la política calla, la arquitectura, el urbanismo y el arte ya han reaccionado. Atardecer en Las Vegas, probablemente la ciudad más asombrosa del Universo. Los cirros adquieren un color rojo incandescente, sopla una ligera brisa. Tras la puesta de sol so se anima “la Franja”, aunque el calor seco provoque que el sudor surque la frente y parezca que los poros expulsen hasta la última gota de humedad. Los aires acondicionados funcionan a pleno rendimiento, los ventiladores giran al ritmo de los anuncios de neón. Después de Venecia y de Ámsterdam, Las Vegas representa el sueño de la modernidad de domar a la naturaleza. Quien pasee a lo largo de las avenidas de Las Vegas no piensa en ningún momento en que bajo el asfalto solo hay arena y bajo un césped impecable, una red de conducciones de agua y aspersores. Sumergirse en el Versailles de la cultura pop, “desaparecer en alguno de los salones de juego”, algo que anhelaba Jean Baudrillard, se parece a dar un salto dentro de un cubo de hielo. Por aquí navegan gondoleros en canales refrigerados, por allá crujen los trozos de hielo en la Cola, pero nada es comparable con los juegos de agua neobarrocos del Bellagio. Muestran la cultura pop en su último estadio. Cuando suena el ballet acuático y los 1203 chorros lanzan la espuma hacia el cielo del desierto queda bien claro: el agua es lujo, el agua es poder. En erupciones orgiásticas los cañones de aire a presión lanzan los chorros de agua hacia el cielo a casi 80 metros de altura. El aire huele a frescor, la neblina sopla por el lago como si saliera de atomizadores

de perfume de enormes dimensiones, y riadas de curiosos se acercan hasta el casino. Agua y cultura siempre han sido una misma cosa. Los Césares de Roma hicieron construir acueductos enormes, abrieron termas y organizaban batallas de gladiadores para la plebe curiosa. La limpieza ritual y la furia profana ya estaban unidas mucho antes de que los turistas alemanes abarrotaran las playas del sur de Europa y aparecieran los oasis del bienestar. Cerca del 70% de nuestro cuerpo es agua, a lo largo de una vida de 80 años, nuestros riñones filtran casi 50.000 litros. El agua es el material máspreciado de hoy en día, y ya no es una cosa de poca importancia desde que el cambio climático nos trae sequías y diluvios de forma cíclica. Los perdedores del mañana ya están hoy casi al borde de la extenuación. Mientras que nuestro consumo diario medio se sitúa en 130 litros, un 63% de la población de Uganda no tienen acceso al agua limpia. Y solo la mitad pueden utilizar instalaciones sanitarias. Aún más llamativo es el derroche de agua. En 1996 se plantaron 76.000 palmeras y arbustos en la Siegfried and Roy Plaza. El agua es la clave del rápido crecimiento de Las Vegas. En torno al año 1900, esta ciudad densamente poblada no era más que un pastizal. Pero el 16 de mayo de 1905 llegó un tren especial con especuladores para una subasta inmobiliaria en tierra de nadie, en donde pronto se levantó una ciudad que en 1933 legalizó los juegos de azar y que atrajo a los primeros jugadores de Los Ángeles, situada a 250 kilómetros de distancia. El río Colorado proporciona agua y energía barata. Pero hace tiempo que la Presa Hoover muestra el talón de Aquiles de Las Vegas. El nivel descen-

diente del río Colorado ha dejado blancos los muros de roca como si estuvieran cubiertos de guano. “Los cinco años posteriores a 1999 son oficialmente los más secos en 98 años”, advirtió el New York Times el 2 de mayo de 2004 y advirtió signos de una terrible sequía que hace pensar que el siglo XX, tan rico en agua, ha sido una gran excepción. Aumentan los indicios de que el Oeste de los EE.UU. se está desertizando. Y la ciudad de los jugadores en la que todo parece posible está reaccionando. Ahora un organismo regulador del agua está reduciendo de forma controlada las superficies de césped y los campos de golf. El ballet acuático del Bellagio ya funciona con agua procedente de fuentes de lavado. La región metropolitana en pleno auge se prepara para hacer frente al futuro con menos riegos. El agua se convierte en una maldición. O falta o llega en exceso con un diluvio o una inundación. Los expertos en el clima temen que el nivel del agua del mar aumente medio metro hasta finales del siglo. El mar engullirá primero los asentamientos y deltas de los ríos de los países en vías de desarrollo. Después roerá todos los diques de las metrópolis portuarias, dará con los puntos débiles e inundará las tierras del interior. Nada podría ser peor, pues casi la mitad de la humanidad se asienta en una franja costera de 100 km de anchura. ¿Quién no se acuerda del Katrina, aquel huracán que azotó Nueva Orleans el 28 de agosto de 2005,

de los ciudadanos aturridos en el Superdome, de las casas inundadas y de los dramáticos rescates con helicópteros? Todo parece indicar que la nueva ciudad de Nueva Orleans ha aprendido la lección a partir de la desgracia. Este verano, el alcalde ordenó la inmediata evacuación de la población cuando se acercaban a la ciudad las terribles tormentas tropicales. La oficina AS&P Albert Speer & Partner GmbH, de Fráncfort, planifica ciudades en todo el mundo. ¿Cómo califica Albert Speer la situación en Nueva Orleans? “Nueva Orleans es una de las ciudades más antiguas de los EE.UU., además una de las ciudades con más historia. Los cambios de intensidad de las tormentas tropicales le afectan especialmente. Naturaleza es caos y nosotros intentamos domarla una y otra vez. Pero lo conseguimos solo de forma limitada”. La salvación reclama un proyecto diferente. Actualmente la ciudad se parece a un laboratorio al aire libre para ingenieros y arquitectos. Buscan respuestas al creciente nivel del ruido, las tormentas y las inundaciones. El marcador de los donativos señala 84 y sigue aumentando. Tiene que llegar a 150. Tantas casas ecológicas quiere construir la asociación sin ánimo de lucro “Make it Right” de Brad Pitt, palafitos a un precio de 150.000 dólares por unidad. La estrella de Hollywood no quería ahorrar cuando se trataba de encontrar un nuevo hogar para las víctimas de las inundaciones y organizó un concurso internacional. 13 oficinas presentaron el año pasado los primeros bocetos, entre ellas Adjaye Associates, Shigeru Ban Architects, MVRDV y Graft, el constructor de la casa de Brad Pitt, de Berlín. Las casas de la



marca “Mister Right” no solo tienen que ser económicas, sino que también deben ser resistentes a las tormentas y anclar con seguridad sobre el suelo tres habitaciones sobre una plataforma con una veranda de dos metros y medio, mientras que las olas pasan por debajo de la casa. Únicamente el coche tiene que quedarse por debajo. Quien quiera navegar por Internet a través de los diseños verá algunas casas elevadas de ensueño, algunas extravagantes, pero la que más destaca es la “casa escapatoria” de MVRDV que actualmente se expone en la galería de arquitectura berlinesa Aedes: los holandeses crearon una imagen transitable de la destrucción, una casa completamente deformada por la furia de la tormenta con la forma de un buzón americano gigante. Como presionada por el centro por fuerzas gigantes, sus extremos se lanzan hacia el aire como en un momento de pánico. Ventanas, balcón, puertas: todo deformado y fuera de su equilibrio. Una verdadera “escape house”. Mientras que la arquitectura y el urbanismo buscan nuevas soluciones, el arte aporta probablemente la contribución más decisiva a una nueva forma de pensamiento global. Puede cambiar los puntos de vista y dejar claro lo dependientes que somos del agua. Tan solo en las lavanderías industriales se consumen al año 42 millones de metros cúbicos de agua y 60 petajulios (PJ) de energía. No es casualidad que cada vez más actos artísticos sitúen al agua en el centro de atención, ya sea Olafur Eliasson llenando toda una galería con seis toneladas de hielo del glaciar Vatnajökull en la costa del sur de Islandia, colocando cascadas de agua artificiales delante de Manhattan o como Roni Horn construyendo en Reikiavik una “Biblioteca del Agua”: 24 columnas de cristal llenas de hielo de glaciares islandeses. Gigantes de hielo deshaciéndose, un “gesto del juego final”, comenta la artista.

Ya en 1987 Andreas Gursky fijó la “Swimming Pool” de Ratingen como el prototipo de nuestra moderna sociedad del ocio. Pero con las “James Bond Islands” creó una “mega-imagen” del mundo actual. Gursky no es el primer fotógrafo de la globalización, pero quizás sea uno de los más importantes. Su mirada del mundo se parece a la de un telescopio suspendido en el Universo. Quiere representar la “esencia de la realidad”, dijo una vez este creador de imágenes; lo que despliega en sus hiperrealistas “James Bond Islands” muestra con toda su irreal nitidez ciertos panoramas de frágil creación. Mientras Gursky revoluciona el horizonte de la fotografía digital, tanto desde el punto de vista del contenido como del técnico, aumenta el deseo de proteger lo real: en Vietnam, en Ratingen y en Las Vegas. El agua, nuestra materia prima más valiosa, nos seguirá moviendo. Pero lo que antes no era más que culto y gozo, ahora ha adquirido una nueva dimensión mucho más humana. Se trata de atenuar las peores consecuencias del cambio climático. Se trata en primer lugar de concienciación. Para ello necesitaremos más arte, más arquitectura, más diseño, nunca menos.

Oliver Herwig is a design theorist and architectural critic. He writes for the Süddeutsche Zeitung, Frankfurter Rundschau, GQ, Monopol and Stern and is the author of a book entitled “Water/Wasser: The Unity of Art and Science”, in collaboration with Axel Thallemer.

Oliver Herwig è un teorico in materia di design e un critico nel campo dell'architettura. Scrive per Süddeutsche Zeitung,

Frankfurter Rundschau, GQ, Monopol e Stern, inoltre è autore del libro “Water/Wasser: The Unity of Art and Science”, in collaborazione con Axel Thallemer.

Oliver Herwig es teórico del diseño y crítico de arquitectura. Escribe para Süddeutsche Zeitung, Frankfurter Rundschau, GQ, Monopol y Stern y es autor del libro “Water/Wasser: The Unity of Art and Science” en colaboración con Axel Thallemer.

Elio



Single-lever mixer with extensible spray //
Miscelatore monocomando con doccetta estraibile //
Mezclador monomando con ducha extraible

>
Two-hole mixer with extensible spray // Miscelatore
monocomando a due fori con doccetta estraibile //
Grifo mezclador con dos orificios con ducha extraible

ELIO Sieger Design

The rounded, harmonious forms of ELIO go together very well with modern materials. These also allow architectures such as this freely suspended application, with a very light and open appearance, highly practical as it can be used from both sides at the same time.

Le linee arrotondate ed armoniose di ELIO si combinano perfettamente con materiali moderni. Ciò consente anche forme architettoniche, come questa applicazione in

sospensione, che creano un effetto di leggerezza, di libertà e che in pratica può essere utilizzata contemporaneamente su entrambi i lati.

Las formas redondas y armónicas de ELIO combinan perfectamente con materiales modernos. Estos hacen posible también arquitecturas como esta aplicación suspendida libremente que parece muy ligera y abierta y que se puede utilizar desde ambos lados a la vez, lo que resulta muy práctico.

Cooking is back in fashion, but it has to be uncomplicated. For a quick snack just as much as for festive meals, as conviviality takes centre stage. A trend taken up, in many aspects, by the ELIO.
In developing the design particular attention was paid to ergonomic movement being guaranteed in everyday life. And so a spray is incorporated in the spout of the fitting which can be pulled out as required. Pressing lightly in the perfectly integrated operation button changes the extensible spray from normal bubble jet to a more powerful jet.

Cucinare torna di moda. Ma la semplicità è d'obbligo sia per i pasti veloci come nei pranzi importanti. Oggi, l'elemento essenziale è la convivialità. ELIO riprende questa tendenza sotto molti aspetti.
Il suo design ergonomico allevia il lavoro fatto di sequenze di movimenti ripetuti più volte quotidianamente. Ad esempio nella bocca di erogazione è integrata una doccetta estraibile in caso di necessità di risciacquo. Una leggera pressione sul pulsante perfettamente integrato consente di passare dal normale getto a uno più potente.

Se vuelve a cocinar. Pero no debe ser complicado. Tanto la cocina rápida como los menús festivos. Porque en el centro se encuentra la convivencia. Una tendencia que ELIO retoma en diversos aspectos.
En el desarrollo de su diseño se ha tenido especial cuidado en permitir movimientos ergonómicos en los procesos cotidianos. Así, en la boca de salida de la grifería se integra una ducha extraíble que se puede sacar cuando sea necesario. Mediante una ligera presión en el botón de mando perfectamente integrado, se cambia la ducha de tubo de chorro con borboteo normal a un chorro fuerte.



Elio

There are many reasons to pick ELIO. And in the truest sense of the word. Because ELIO can be used in diverse applications due to the large number of available products. Naturally, its design language is just as good a reason to pick ELIO. ELIO fits perfectly with modern materials and colours. And its ergonomic design makes every movement a delight. Even more so if it is combined at the sink with the profi spray set or the rinsing spray set.

I motivi per scegliere ELIO sono molti, a partire dal fatto che offre una molteplicità di utilizzi grazie ai numerosi prodotti disponibili. Un motivo altrettanto valido per scegliere ELIO risiede naturalmente nella sua forma. ELIO si adatta alla perfezione a materiali e colori moderni. La struttura ergonomica, inoltre, rende piacevole ogni suo movimento, soprattutto se combinato con la doccetta professionale o da piano.

Hay muchas razones a favor de ELIO. Y esto en el mejor sentido de la palabra. Porque ELIO, gracias a la gran variedad de productos que ofrece, se puede utilizar de múltiples maneras. Una razón igualmente buena para decidirse por ELIO es, por supuesto, el lenguaje de sus formas. ELIO encaja a la perfección con los materiales y los colores modernos. Y además, su diseño ergonómico convierte su manejo en un auténtico placer. Sobre todo si se combina en el fregadero con el juego de grifo profesional tipo ducha o con el juego de grifo para cocina.



Two-hole mixer with rinsing spray set and integrated washing-up liquid dispenser // Miscelatore monocomando a due fori con gruppo doccetta lavello e dispenser per detersivo liquido da incasso // Grifo mezclador con dos orificios con juego de grifo para cocina y dosificador de lavavajillas encastrable

< Single-lever mixer with profi spray set // Miscelatore monocomando con batteria doccetta professionale // Mezclador monomando con juego de grifo profesional tipo ducha

ELIO Sieger Design

The ELIO design can be extended with ergonomically positioned add-ons: the extensible rinsing spray set or the round integrated washing-up liquid dispenser. Conveniently refillable from above, and with a spout projection that is ideal for use at the sink.

La forma di ELIO trova continuità nei suoi complementi ergonomici: la doccetta di risciacquo estraibile e il dispenser dispenser per detersivo liquido da incasso,

dalla linea arrotondata. Lo si può riempire comodamente dall'alto e la forma della sua bocca lo rende ottimo per un utilizzo vicino al lavello.

La forma de ELIO se puede continuar con ampliaciones colocadas de forma ergonómica: el juego de grifo para cocina extraíble y el dosificador de lavavajillas encastrable redondo. Se puede rellenar cómodamente desde arriba, y sobresale óptimamente para su utilización en el fregadero.



Three-hole mixer // Batteria tre fori // Grifo mezclador con tres orificios

>
Three-hole mixer with profi spray set // Batteria tre fori con batteria doccetta professionale //
Grifo mezclador con tres orificios con juego de grifo profesional tipo ducha

LOT
Sieger Design

Platinum matte meets stainless steel – the ideal surroundings for LOT are of the same high quality as the fitting itself. And the simpler and more reserved the colours, materials and shapes are, the better. Here, less but good is definitely more.

Il platino opaco incontra l'acciaio inossidabile – l'ambiente ideale per LOT è tanto pregiato quanto la rubinetteria stessa. Maggiori sono la

semplicità e la riservatezza di colori, materiali e forme presenti, meglio è. Meno, e quindi buono, qui significa definitivamente di più.

El platino mate, se encuentra con el acero: el ambiente ideal para LOT es de una calidad tan alta como la de la propia grifería. Cuanto más sencillos y modestos sean los colores, los materiales y las formas, mejor. Menos, pero a cambio mejor, es aquí definitivamente más.

Lot

With LOT, selective accents can be placed in a minimalistic ambience. Uncompromisingly reduced in form, yet convincing in its functionality. The three-hole mixer takes the reduced and conservative design of the spout and transfers it to the handles. Whether fitted with a single rosette or cover plate, whether positioned right next to the fitting or on the side of the sink, the handles are the perfect complement to the slender, one-piece spout of LOT.

Con LOT è possibile lasciare un segno in un ambiente minimalista. Essenziale nella forma, senza alcun compromesso, e tuttavia convincente nella funzionalità. La batteria a tre fori assume il design essenziale e discreto della bocca di erogazione e lo trasmette alle manopole. Dotate di rosette singole o di piastra di copertura, posizionate direttamente accanto al rubinetto o a lato del lavello, le manopole incarnano il completamento perfetto della bocca di erogazione di LOT, slanciata e realizzata in un unico pezzo.

Con LOT se pueden dar determinados toques en un ambiente minimalista. Reducción sin concesiones de la forma y sin embargo con una funcionalidad convincente. El grifo mezclador con tres orificios adopta el diseño reducido y purista del caño y lo transmite a los mandos. Ya estén equipados con rosetas separadas o con una cubierta, situados directamente junto a la grifería o en un lateral del fregadero, los mandos dan forma a un complemento perfecto para los caños delgados de una sola pieza de LOT.



Lot

The elegant LOT design most notably inspires the visual ascetics. LOT is architectural, pure, clean and sophisticated – especially in the interaction with the unpretentious charm of the matt chromium and platinum surfaces. LOT is a fitting for modern, demanding kitchens. Focusing on the function and highly aesthetic nature at the same time. Two aspects which are not mutually exclusive with this fitting – quite the opposite. LOT is highly compatible with stainless steel and heavy stone such as marble and granite, but specific features can be emphasised on washed-out concrete and wood.

Il design elegante di LOT entusiasma soprattutto gli asceti della visualizzazione. LOT è architettonico, puro, nitido e nobile – soprattutto in combinazione con la limpida sobrietà delle superfici in cromo e platino opaco. LOT è una rubinetteria per cucine moderne ed esigenti. Perfettamente funzionale e al tempo stesso curata nell'estetica. Una rubinetteria che non esclude questi due aspetti – al contrario! LOT si combina alla perfezione con l'acciaio inossidabile e la pietra dura, si pensi al marmo e al granito. Ma si può porre l'accento anche sul cemento e sul legno.

El elegante diseño de LOT entusiasma sobre todo a los ascetas visuales. LOT es arquitectónicamente puro, limpio y noble, sobre todo en combinación con el claro atractivo de los acabados en cromo y platino mate. LOT es una grifería para cocinas modernas, exigentes. Concentrada en la función y a la vez en un gran sentido estético. Dos aspectos que no se excluyen en esta grifería, todo lo contrario. LOT armoniza muy bien el acero inoxidable y la piedra pesada como el mármol y el granito. Sin embargo, también en el hormigón de árido visto y la madera se puede marcar la pauta.



Two-hole mixer // Miscelatore monocomando a due fori // Grifo mezclador con dos orificios

<
Wall-mounted mixer // Miscelatore a muro //
Mezclador de pared

LOT Sieger Design

The clearly defined forms of the LOT blend well with a tastefully elegant ambience with décor and patterns. For example, a black natural stone with relief – such as might be seen in an item by the architects Herzog and de Meuron – can lend structure. Unpretentious accessories add masterful understatement.

La nitidezza delle forme di LOT si armonizza con i decori dell'ambiente elegante. La pietra naturale nera a superficie grezza, ad esempio come in un

oggetto degli architetti Herzog & de Meuron, crea una texture. Accessori non eccentrici conferiscono understatement.

Las claras formas de LOT armonizan con un ambiente noble y elegante con decoraciones y dibujos. Por ejemplo, una piedra natural negra con relieves – como en un objeto de los arquitectos Herzog & de Meuron – otorga estructura. Decoraciones nada pretenciosas añaden una mesura magistral.

Lot

When modern, minimalist design meets traditional, cultural rituals, something new emerges. The BAR TAP is the latest addition to the LOT series. It is the answer to the increasing need for water sources to be situated all around the kitchen. As separate refreshment points in the living area. The design of the deliberately compact fitting takes account of the change in requirements for this type of space, and through this conforms precisely to the sculptural design of the LOT series.

Se il design moderno ed estremamente minimalista incontra i tradizionali rituali culturali, ne scaturisce qualcosa di nuovo. Il BAR TAP è l'estensione più recente della serie LOT. In linea con il bisogno crescente di fonti d'acqua anche oltre la cucina è pensato come un punto di rin-

fresco indipendente per il soggiorno. Il design del rubinetto, volutamente ridotto nel volume, tiene conto delle mutate richieste di un ambiente simile e adotta senza compromessi il linguaggio scultoreo delle forme della serie LOT.

Cuando un diseño moderno y minimalista se encuentra con rituales culturales tradicionales aparece algo nuevo. El BAR TAP es la última ampliación de la serie LOT. Responde a la creciente demanda de puntos de agua más allá de la cocina. Como puntos para refrescarse en las zonas de estar. El diseño de la grifería deliberadamente de pequeño volumen tiene en cuenta los requisitos cambiantes de un ambiente de este tipo. Aquí se pone de manifiesto sin concesiones el lenguaje escultural de las formas de la serie LOT.

LOT
Sieger Design

The cool, architectural look of LOT provides an excellent contrast to warm, natural materials. Both matt chromium and platinum, as well as walnut.

LOT, con il suo forte connotato architettonico e la sua linea fresca, si sposa in modo eccellente con materiali caldi e naturali. Cromo o platino opaco da una parte, noce dall'altra.

El austero atractivo arquitectónico de LOT puede contrastar perfectamente con materiales cálidos naturales. Cromo o platino mate por un lado. Nogal por el otro.

BAR TAP
Two-hole mixer // Miscelatore monocomando a due fori //
Grifo mezclador con dos orificios



Single-lever mixer with rinsing spray set // Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello // Mezclador monomando con juego de grifo para cocina

> Single-lever mixer with profi spray set // Miscelatore monocomando con batteria doccetta professionale // Mezclador monomando con juego de grifo profesional tipo ducha

MARO
Sieger Design

The MARO range, striking down to the last detail, corresponds particularly well with natural materials such as natural stone masonry, which, like the fitting itself, combines hard edges and soft lines as though they belong together.

La serie MARO, marcata fin nel dettaglio, si coordina molto bene con materiali naturali quali opere murarie in pietra naturale che –

come il rubinetto stesso – uniscono tra loro, in piena naturalezza, spigoli pronunciati e linee morbide.

El MARO, de marcado diseño hasta el detalle, armoniza especialmente con los materiales naturales como la mampostería de piedra natural, que, al igual que la propia grifería, combina de forma natural los cantos pronunciados con las líneas suaves.

Maro

The MARO single-lever mixer serves to satisfy the increasing demand on the part of kitchen users to use the fitting in combination with either a rinsing spray or a profi spray set. The striking design of the fitting remains unchanged. The square tip of the spout, typical of the MARO design, the swivelling spout, the spout projection: everything tailored to suit the demands of a kitchen.

Il miscelatore monocomando MARO soddisfa la crescente richiesta da parte degli utenti delle cucine di utilizzare un rubinetto anche in combinazione con un gruppo lavello o con un gruppo dotato di doccetta professionale. Il design marcato del rubinetto rimane immutato. La testa quadrata della bocca di erogazione tipica della serie MARO, la bocca di erogazione orientabile e la sporgenza della bocca: tutto è definito in base alle particolari esigenze della cucina.

El mezclador monomando MARO satisface la creciente demanda de los usuarios de cocinas de instalar también esta grifería en combinación con un juego de grifo para cocina o profesional tipo ducha. El marcado diseño de la grifería permanece sin cambios. La cabeza cuadrada del caño típica de MARO, el caño giratorio, el saliente: Todo está adaptado a los requisitos especiales de la cocina.



Maro



MARO stands for avant-garde aesthetics. Angular, expressive shapes are reflected in all elements of the fitting. Whether in the form of a single-lever mixer, without additional rosette, or a two-hole mixer with angular, individual rosettes: MARO is eye-catching. In stark contrast to its integrated functionality, which is self-evident and understated. The aerator is integrated flush-fit with the head of the fitting and is therefore almost invisible.

MARO rappresenta un'estetica d'avanguardia. Forme angolari ed espressive che si rispecchiano in tutti gli elementi del rubinetto. Nella versione miscelatore monocomando senza rosette aggiuntive oppure nella variante di miscelatore a due fori con rosette singole quadrate, MARO balza agli occhi, in pieno contrasto con la sua funzionalità integrata che si mostra in modo naturale e riservato. Così l'aeratore finisce a filo, inserito nella testa del rubinetto, risultando quasi invisibile.

MARO es sinónimo de estética vanguardista. Expresivas formas cuadradas que se reflejan en todos los elementos de la grifería. Ya sea como mezclador monomando, que viene sin roseta adicional, o en la variante del grifo mezclador de dos orificios con rosetas cuadradas separadas: MARO salta a la vista. Todo lo contrario a una funcionalidad integrada que normalmente aparece como algo habitual y discreto. Así el difusor se encuentra al ras, introducido en la cabeza del grifo de forma casi invisible.



Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

<
Two-hole mixer with profi spray set // Miscelatore monocomando a due fori con batteria doccetta professionale // Grifo mezclador con dos orificios con juego de grifo profesional tipo ducha

MARO Sieger Design

MARO does not need much to appear perfectly staged. Concrete, stainless steel, simple materials and designs. The fitting is a very good match for sharp-edged sinks.

A MARO non serve molto per creare una scenografia all'insegna della perfezione. Cemento, acciaio inossidabile ed altri materiali e forme semplici. Il rubinetto si adegua molto bene a lavelli dalle forme spigolose.

MARO no necesita mucho para lograr una puesta en escena perfecta. Hormigón, acero, materiales y formas simples. La grifería encaja perfectamente en fregaderos formados con cantos afilados.



Two-hole mixer with rinsing spray set // Miscelatore monocomando a due fori con gruppo doccetta lavello // Grifo mezclador con dos orificios con juego de grifo para cocina

> Two-hole mixer with rinsing spray set / Single-lever mixer // Miscelatore monocomando a due fori con gruppo doccetta lavello / Miscelatore monocomando // Grifo mezclador con dos orificios con juego de grifo para cocina / Mezclador monomando

META.02 Sieger Design

The second generation of the META 02 is also taking a new aesthetic route. Materials such as concrete, wood or brushed steel are thus ideal partners.

La seconda generazione del design META 02 percorre nuove strade anche dal punto di vista estetico. Materiali come cemento, legno o acciaio inox spazzolato sono abbinamenti adatti.

La segunda generación del diseño META 02 abre también nuevos horizontes estéticos. Los materiales como el hormigón, la madera o el acero inoxidable cepillado pueden ser buenos compañeros.

META.02

Minimising to the bare essentials is a trend which is evident in all areas of the kitchen. Quality is what counts. An excellent meal usually needs only a few but outstanding ingredients. Equally, all that is required are a few good kitchen knives and pots. And therefore even the META 02 variations, especially designed for working in the kitchen, dispense with all that is superfluous. The raised spout swivels, the long handle ensures optimum functionality and rinsing and profi spray sets can easily be incorporated.

La riduzione all'essenziale è una tendenza che si manifesta in tutti i settori della cucina. Ciò che conta è la qualità. Un piatto eccellente di solito richiede pochi ingredienti, ma di primissima scelta. Allo stesso modo bastano pochi coltelli e poche pentole, ma di ottima fattura. È così anche per le versioni META 02, ideate in modo specifico per i lavori in cucina, rinunciando a tutto il superfluo. La bocca di erogazione rialzata è orientabile, la lunga leva conferisce una funzionalità ottimale e la doccetta lavello o quella professionale si integrano perfettamente.

La reducción hasta la esencia es una tendencia que se muestra en todos los rincones de la cocina. Lo que cuenta es la calidad. Un plato excelente precisa casi siempre de pocos pero muy buenos ingredientes. Asimismo, basta con pocos pero buenos cuchillos de cocina y ollas. Y así, las variantes del META 02 ajustadas especialmente al trabajo en la cocina renuncian a todo lo superfluo. El caño elevado es giratorio, la larga palanca proporciona una funcionalidad óptima y el grifo tipo ducha de lavado o profesional se puede añadir sin problemas.



META.02

Life goes with the times, also in the kitchen. Not only through new cooking rituals and modern equipment but also due to changes in eating habits and family structures. Cooking together requires space. Space which the META 02 creates with modules that can be positioned wherever you like. Mixer, spout and rinsing spray set can be arranged in whatever order is best suited for the work involved. And the single-lever mixer with raised base also creates more space from the bottom up.

La vita avanza al passo coi tempi, così anche in cucina. Non solo per i nuovi metodi di cottura e per i moderni strumenti di lavoro, ma anche per le mutate abitudini alimentari e strutture familiari. Cucinare insieme richiede spazio. META 02 crea spazio con i moduli rubinetteria posizionabili in assoluta libertà. Miscelatore, bocca di erogazione e doccetta lavello si possono disporre nella maniera più consona rispetto alle esigenze di lavoro. Il miscelatore monocomando con base di appoggio rialzata crea spazio anche verso l'alto.

La vida va con los tiempos. También en la cocina. No solo con nuevos rituales de cocina y modernos aparatos de trabajo, también con costumbres alimentarias y estructuras familiares nuevas. Cocinar juntos exige espacio. Espacio que los META 02 consiguen a través de unos módulos de grifería de total libertad en la distribución. El mezclador, el caño y el grifo tipo ducha de lavado se pueden disponer como le convenga a cada tarea en particular. Y el mezclador monomando con una base elevada también proporciona espacio hacia arriba.



Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

< Single-lever mixer // Miscelatore monocomando // Mezclador monomando

META.02 Sieger Design

The minimised forms of the META 02 are highlighted particularly well in a generously proportioned ambience. Thanks to the flexible modular concept, individual elements can be freely selected and positioned. So, for example, you could have two sinks for different functions.

Le forme ridotte al minimo di META 02 risaltano in modo particolare in un ambiente spazioso e sobrio. La flessibilità del concetto di modulo consente di selezionare e di disporre liberamente i singoli

elementi. Le due aree lavello, ad esempio, possono essere provviste di funzionalità diverse.

Las formas minimizadas del META 02 armonizan especialmente bien con un ambiente plano de dimensiones generosas. Gracias al flexible concepto de módulo, existe la posibilidad de seleccionar y colocar cada elemento libremente. Así, por ejemplo, dos fregaderos pueden dotarse de funcionalidades diferentes.

INSPIRED

Sources of inspiration can come from everyday things. A film sequence, a soundtrack, a word. What comes from it is new, unseen.

Le fonti di ispirazione possono essere banalità qualunque. Una sequenza di film, una colonna sonora, una parola. Ma ne scaturisce qualcosa di nuovo, di mai visto prima.

Las fuentes de inspiración pueden ser algo completamente cotidiano. La secuencia de una película, una banda sonora, una palabra. Sin embargo, lo que se crea es nuevo, inadvertido.

JOHN PAWSON ABOUT THE IDEAL KITCHEN 072



John Pawson

The renowned British architect and designer associated with minimalism about his distinctive approach to the ideal kitchen.

Il noto designer e architetto minimalista inglese e il suo peculiare approccio alla cucina ideale.

El famoso arquitecto y diseñador británico asociado al minimalismo habla acerca de su distintivo enfoque sobre la cocina ideal.



Pawson house, kitchen view
Photography Richard Glover (Copyright VIEWPictures)

John Pawson, born in 1949 and based in London in conversation with Dominic Lutyens. He has worked on projects as wide ranging as a flagship store for Calvin Klein in Manhattan and a new Cistercian monastery in Bohemia.

Dominic Lutyens: How do you use your kitchen? What sort of equipment (as in larger things like ovens and sinks) do you absolutely need to have?

John Pawson: My kitchen is the same as I the ones I design for everyone else. At the most basic level, there’s got to be water and a worksurface. I like gas, even though I’m told that induction heating is the future. I like gas because it’s natural – it’s a bit like having a log fire. I’d love to have a fire in the kitchen – like those pizza ovens. But we’ve got a barbecue in close proximity to the kitchen. It’s just outside, in the garden which is only separated from the kitchen by a huge sliding glass door. I’ve also got a traditional kettle which I love – an American Calphalon kettle, a present from Martha Stewart – for making oolong or lapsang souchong tea. I like the whistling sound it makes. I can’t stand those cylindrical, plastic electric ones. And I hate those taps that give you boiling water. I always burn myself on them. I always think who wants another spout? Of course, it’s useful to have a fridge and oven. I’ve got a Miele coffee-maker which grinds beans and makes espressos, but it’s hidden behind a cupboard. I’ve got a La Cornue hob built into the worksurface so all you see are its big burners. I don’t like the knobs on it so I changed these, so the guy who comes to repair it gets confused. I set it into a unit. My wife Catherine opted for a fan-assisted Gaggenau oven. It was designed 20 years ago and it’s still a really good design.

D.L.: Do you love gadgets, and if so which are your favourites? Or do you prefer manual forms of cooking? If so, which are your favourite utensils?

J.P.: Catherine prefers electric gadgets like Magimix food processors, but I hate loud noise in the kitchen, so I prefer manual to mechanical utensils like hand

whisks. I’ve got a gorgeous pestle and mortar. I also love Japanese knives. They’re like Samurai swords, and don’t need a lot of sharpening.

D.L.: How do you think a kitchen should be laid out sensibly/intelligently? How is yours laid out?

J.P.: Catherine keeps going on about the magic triangle you’re supposed to have in a kitchen (an area formed by sink, fridge and oven all near each other so you can move quickly between them). But we’ve broken the rules. Our fridge is concealed behind a wall opposite – and some distance from – the sink. It’s good for a kitchen to be functional, for things to be easily accessible. But I think it’s more important to have a wonderful space, a good atmosphere. The kitchen is the centre of the home these days – as a family we only eat in the kitchen – so if you’re going to spend a lot of time in it you want somewhere that’s really nice for people to gather. A reasonably big table is really useful. You can all sit at one end and put lots of plates and all sorts of things at the other end. It can be much more than just a dining table.

D.L.: What sort of size should the ideal kitchen be?

J.P.: It doesn’t need to be all that big. Most people, us included, have too big a kitchen. The main things you need are an oven, fridge and sink but these don’t need to take up much space. If you have a bigger kitchen, you expand to fill the space. A worksurface is like a carpenters’ bench or a laboratory.

D.L.: Do you spend a lot of time cooking – do you prefer to take it very slowly? Or is it a fast, functional thing for you?

J.P.: I don’t spend much time cooking because I’m too addicted to putting up build-ings. When I do cook, I’m very slow. I have to measure everything, I have to follow recipes, I like to be very meticulous. Catherine won’t let me near the kitchen because

I always buy expensive ingredients – like hand-picked mushrooms from Harrods. I’ve made some big mistakes: I once made a spinach soufflé and forgot to put flour into it, so it was inedible.

D.L.: Do you regard cooking and entertaining as ritual, as therapeutic?

J.P.: Yes. It can include things like collecting flowers from the garden to put on the table and laying the table, putting down beautiful, large linen napkins, even having a Japanese style bath before your guests arrive. Cooking is also about the anticipation of having people coming round.

D.L.: Where do you see the future of cooking and kitchen design?

J.P.: I think things won’t change much from how they were 10,000 years ago. People then worked out that they needed something to sit on, to put things down on. The things that are a premium – space, food, water, ecology, heat – never change. And you can never beat a real fire. And people will never give up natural materials – although they’ll want them to be in inexpensive and scratch-resistant, which is a contradiction in terms when you’re talking about something organic. But I like things to have a patina. Will people reduce how many gadgets they have? They save time, but at the end of the day you just need style, imagination and good ingredients to rustle up a good meal.

John Pawson, nato nel 1949 e stabilitosi da tempo a Londra, conversa con Dominic Lutyens. Ha sviluppato progetti che spaziano dall’emblematico punto vendita Calvin Klein a Manhattan, fino a un monastero cistercense in Boemia.

Dominic Lutyens: Che uso fa della sua cucina? Quali sono le attrezzature (del tipo forni e lavelli) di cui non può assolutamente fare a meno?

John Pawson: La mia cucina non è diversa da quelle che progetto per chiunque altro. Fondamentalmente, non possono mancare acqua e un piano di lavoro. Inoltre, sebbene si dica che il futuro vedrà predominare la cottura a induzione, io continuo a preferire il gas. Il gas mi piace perché è naturale, è quasi come il fuoco del cami-no. Mi piacerebbe moltissimo avere un fuoco vivo in cucina, magari uno di quei forni a legna per le pizze. Comunque, abbiamo un barbecue appena qui fuori, in giardino, separato dalla cucina soltanto da un’enorme porta a vetri scorrevole. Abbiamo anche un classico bollitore americano Calphalon, che adoro, regalatoci da Martha Stewart, con cui prepariamo tè oolong o lapsang souchong. Mi piace il suo sibilo sottile. Non sopporto quelli elettrici, di plastica, a forma cilindrica. E odio i rubinetti che erogano acqua bollente. Mi scotto sempre. Mi chiedo sempre, ma a chi serve un getto come quello? Certo, è utile avere un forno e un frigorifero. Io ho una macchina da caffè Miele che macina i grani e prepara caffè espresso, ma la tengo nascosta dietro una credenza. Ho un piano di cottura La Cornue incassato nel piano di lavoro, così rimangono in vista solo i fuochi. Dato che non mi piacevano, ho sostituito le manopole, così il ragazzo che viene per la manuten-zione si confonde. Le ho raggruppate tutte insieme. Mia moglie Catherine ha scelto un forno Gaggenau a cottura ventilata. È stato progettato 20 anni fa, ma il design è ancora attualissimo.

D.L.: Le piacciono gli elettrodomestici o preferisce preparare tutto a mano? In questo caso, con quali utensili?

J.P.: Catherine preferisce gli elettrodomestici, come il mixer Magimix, ma dato che io in cucina non sopporto il rumore preferisco usare strumenti manuali come le fruste. Ho uno splendido mortaio completo di pestello. Adoro anche i coltelli giap-ponesi. Mi ricordano le spade dei Samurai, e non occorre affilarli tanto spesso.

D.L.: Secondo lei, come si dispone una cucina in modo razionale e intelligente? Com’è la sua?

J.P.: Catherine insiste sul triangolo magico che non dovrebbe mai mancare in una cucina razionale (una zona composta da lavello, frigorifero e forno disposti in modo da poter rapidamente passare da uno all’altro), ma noi abbiamo infranto le regole. Il frigorifero è nascosto dietro una parete di fronte al lavello, in un punto abbastanza distante. La funzionalità è importante, perché consente di accedere facilmente a quello che serve. Tuttavia, penso sia più importante creare una buona atmosfera in un ambiente gradevole. Oggi la cucina rappresenta il centro della casa, quando siamo in famiglia mangiamo sempre in cucina, quindi è normale

che, dovendoci trascorrere tanto tempo, si voglia disporre di un ambiente caldo, dove le persone si riuniscono volentieri. Un tavolo di misura ragionevole è davvero utile. Si può sedere tutti insieme a un’estremità e appoggiare i piatti di portata e ogni sorta di cose sull’altra. Così diventa molto più di un semplice tavolo da pranzo.

D.L.: Quali sono le dimensioni della cucina ideale?

J.P.: Non deve essere necessariamente enorme. La maggior parte delle persone, noi compresi, ha cucine troppo grandi. Gli elementi principali, forno, frigorifero e lavello, di per sé non richiedono molto spazio. Se la cucina è più grande, la si può ampliare per riempire lo spazio a disposizione. Un piano di lavoro è come il banco di un carpentiere o un laboratorio.

D.L.: Trascorre molto tempo ai fornelli, le piace prendere le cose con calma? Oppure la cucina deve essere rapida e funzionale?

J.P.: Non trascorro molto tempo ai fornelli perché sono troppo affezionato al mio lavoro. Comunque, quando cucino, sono molto lento. Devo pesare ogni ingrediente, seguendo alla lettera le ricette; sono decisamente meticoloso. Catherine non ama troppo la mia presenza in cucina, sostiene che acquisto sempre ingredienti costo-si, come i funghi raccolti a mano di Harrods. In effetti ho commesso gravi errori. Una volta preparai un soufflé di spinaci dimenticando la farina, il risultato fu immangiabile.

D.L.: Ritiene che la cucina e l’arte di intrattenere gli ospiti rivestano un aspetto rituale e terapeutico?

J.P.: Sì, e possono arricchirsi di dettagli come raccogliere fiori in giardino per abbellire la tavola, apparecchiare la tavola con preziosi tovaglioli di lino, o magari fare un bagno giapponese prima che arrivino gli ospiti. La cucina anticipa il momento in cui saremo circondati dai nostri amici.

Pawson house, kitchen view with Annie Bell and John Pawson

Photography Christoph Kicherer
(Published in “Living and Eating” by John Pawson and Annie Bell, edited by Ebury Press)





D.L.: Come vede il futuro del design in cucina?
J.P.: Non credo che le cose cambieranno molto da com'erano 10.000 anni fa, quando le persone capirono che serviva loro qualcosa su cui sedere e qualcosa su cui appoggiare gli oggetti. Le esigenze fondamentali, spazio, cibo, acqua, ecologia, calore, non cambiano mai, non è mai possibile superare i risultati di un fuoco vero, e la gente non smetterà mai di usare materiali naturali, anche se li vuole a poco prezzo e antigraffio, peculiarità che, trattandosi di materiali organici, è di per sé una contraddizione in termini. A me piace che gli oggetti abbiano una patina di vetustà. La gente smetterà prima o poi di circondarsi di aggeggi vari? È vero, permettono di risparmiare tempo, ma alla fine della giornata, per mettere insieme una cena gustosa, occorrono solo stile e ingredienti di qualità.

John Pawson, nacido en 1949 y residente en Londres, en una conversación con Dominic Lutyens. Ha trabajado en proyectos de tan diversa índole como una tienda insignia de Calvin Klein en Manhattan y un nuevo monasterio cisterciense en Bohemia.

Dominic Lutyens: ¿Cómo utiliza su cocina? ¿Qué tipo de equipamiento (referido a los objetos de gran tamaño como hornos y fregaderos) son imprescindibles para usted?

John Pawson: Mi cocina es igual que las que diseño para los demás. Es una cosa fundamental la existencia de agua y de una superficie de trabajo. Me gusta el gas, aunque he oído que el calentamiento por inducción es el futuro. Me gusta el gas porque es natural, es casi como tener un fuego de leña. Me encantaría tener un fuego en la cocina, como en los hornos para pizza. Pero tenemos una barbacoa cerca de la cocina. Está fuera, en el jardín, que solamente está separado de la cocina por una enorme puerta de vidrio corredera. También tengo una tetera tradicional que me encanta, una Calphalon americana, regalo de Martha Stewart, para hacer té oolong o lapsang souchong. Me encanta el pitido que hace. No puedo soportar las teteras eléctricas de plástico cilíndricas. Y odio los grifos que suministran agua hirviendo. Siempre me quemo con ellos. Siempre pienso ¿Quién quiere otro grifo? Como es natural, siempre es útil tener un frigorífico y un horno. Tengo una cafetera Miele que muele los granos de café y que hace café expresso, pero está escondida detrás de un armario. Tengo un hornillo La Cornue incorporado en la superficie de trabajo, de forma que todo lo que se ve son los grandes quemadores. No me gustaban los botones que tenía, así que los cambie y el chico que viene a arreglarla siempre se equivoca. Los coloqué en una unidad. Mi esposa Catherine optó por un horno Gaggenau con ventilador. Se diseñó hace 20 años y sigue teniendo un buen diseño.

D.L.: ¿Le gustan los aparatos y, en ese caso, cuáles son sus favoritos? ¿O prefiere la forma manual de cocinar? En este caso, ¿Cuáles son sus utensilios favoritos?

J.P.: Catherine prefiere los aparatos eléctricos como los robots de cocina Magimix, pero yo odio los ruidos fuertes en la cocina, así que prefiero los utensilios manuales o mecánicos como las batidoras manuales. Tengo un mortero y una mano de mortero excelentes. También me encantan los cuchillos japoneses. Son como espadas de Samurai, y no hay que afilarlos mucho.

D.L.: ¿Cómo cree que se debe distribuir una cocina de forma inteligente y cómoda? ¿Cómo está distribuida la suya?

J.P.: Catherine sigue hablando del triángulo mágico que se supone que debes tener en una cocina (un área formada por un fregadero, frigorífico y horno, cerca una cosa de la otra para que pueda moverse con rapidez entre ellas). Pero hemos roto las reglas. Nuestro frigorífico está oculto detrás de una pared, en frente y a cierta distancia del fregadero. Es bueno que una cocina sea funcional y que se pueda acceder a las cosas con facilidad. Pero pienso que es más importante tener un magnífico espacio de trabajo, una buena atmósfera. La cocina es el centro del hogar de nuestros días (como familia sólo comemos en la cocina), por lo que si se

Pawson house, kitchen details

*Photography Christoph Kicherer
(Published in "Living and Eating" by John Pawson and Annie Bell, edited by Ebury Press)*



Pawson house, kitchen view

*Photography Christoph Kicherer
(Published in "Living and Eating" by John Pawson and Annie Bell, edited by Ebury Press)*

va a pasar mucho tiempo en ella, debe ser un lugar muy acogedor para que la gente se reúna. Es útil tener una mesa razonablemente amplia. Se pueden sentar todos en un extremo y poner muchos platos y todo tipo de cosas en el otro. Puede ser mucho más que una mesa de comedor.

D.L.: ¿De qué tamaño debe ser la cocina ideal?

J.P.: No tiene por qué ser tan grande. La mayoría de la gente, incluidos nosotros, tiene cocinas demasiado grandes. Las principales cosas que se necesitan son un horno, un frigorífico y un fregadero, pero estos no tienen por qué ocupar demasiado espacio. Si tienes una cocina más grande, se exagera para rellenar el espacio. El área de trabajo es como la mesa de trabajo de un carpintero o un laboratorio.

D.L.: ¿Pasa mucho tiempo cocinando? ¿Prefiere tomárselo con calma o se trata de algo rápido y funcional para usted?

J.P.: No paso mucho tiempo cocinando porque soy demasiado adicto a levantar edificios. Cuando cocino, lo hago muy despacio. Tengo que medir todo, tengo que seguir las recetas y me gusta ser muy meticuloso. Catherine no me deja estar cerca de la cocina porque siempre compro ingredientes caros como setas del bosque cosechadas a mano de los almacenes Harrods. He cometido algunos grandes errores: una vez hice suflé de espinacas y olvidé poner harina, por lo que estaba incomible.

D.L.: ¿Considera la cocina y el entretenimiento como un ritual, como algo terapéutico?

J.P.: Sí. Puede incluir cosas como recoger flores del jardín para ponerlas en la mesa, decorar la mesa, colocar bonitas y grandes servilletas de lino, incluso disfrutar de un baño al estilo japonés antes de que lleguen los invitados. Cocinar es también prepararlo todo para recibir gente en casa.

D.L.: ¿Dónde ve el futuro del arte de cocinar y del diseño de cocinas?

J.P.: No creo que las cosas cambien mucho de cómo estaban hace 10.000 años. La gente se dio cuenta de que necesitaban algo sobre lo que sentarse, para colocar las cosas. Las cosas esenciales (espacio, comida, agua, ecología, calor) nunca cambian. Y nunca se puede superar el fuego real. La gente nunca dejará los materiales naturales, aunque querrán que sean económicos y resistentes a los daños; lo que supone una contradicción cuando se habla de algo orgánico. Pero me gusta que las cosas tengan una pátina. ¿Reducirá la gente la cantidad de aparatos que tienen? Ahorran tiempo pero, al final del día, lo único que se necesita es estilo, imaginación y buenos ingredientes para preparar una buena comida.

Dominic Lutyens is a freelance arts writer who writes about art, architecture, design and fashion. He writes for the Observer, Telegraph, Elle Decoration and Financial Times.

Dominic Lutyens è un giornalista freelance che si occupa d'arte, architettura, design e moda. Scrive per testate giornaltiche

quali Observer, Telegraph, Elle Decoration e Financial Times.

Dominic Lutyens es un escritor autónomo que escribe acerca de arte, arquitectura, diseño y moda. Escribe para The Observer, Telegraph, Elle Decoration y Financial Times.

Tara.



Single-hole mixer // Batteria monoforo // Grifo mezclador con un orificio

Tara.

It's just minor modifications, fine details. But it is precisely these details that distinguish the new TARA series. With the refined TARA, the classic becomes the model for the future. The fitting stands tall on its extended body, rosettes and handles appear more slender than ever and contours are more clearly defined. The objective remains to highlight the perfect geometrical symmetrical and clear-cut design of TARA. And to re-focus it.

Si tratta di piccole modifiche, di dettagli raffinati. Sono proprio questi dettagli a definire la nuova serie TARA. Con la rivisitazione di TARA, il classico diventa il modello per il futuro. Il rubinetto si erge in maniera formale grazie al corpo allungato, rosette e manopole sembrano più che mai lanciate e tutti i profili sono stati affinati. Sempre con lo scopo di sottolineare il linguaggio formale perfettamente geometrico, simmetrico e chiaro di TARA e con l'intento di rifocalizzare il prodotto.

Son pequeñas modificaciones, detalles delicados. Pero son precisamente estos detalles los que caracterizan la nueva serie TARA. Con el TARA perfeccionado, este clásico se convierte en un modelo para el futuro. Con el cuerpo alargado, la forma de la grifería se endereza, las rosetas y los mandos parecen más delgados que nunca y todos los contornos se afilan. Siempre con el objetivo de subrayar el lenguaje formal simétrico, claro y la geometría perfecta de TARA. Y concentrarlo de nuevo.



Three-hole mixer // Batteria tre fori //
Grifo mezclador con tres orificios

<
Three-hole mixer // Batteria tre fori //
Grifo mezclador con tres orificios

TARA.
Sieger Design

The refined TARA is the fitting for a light, lively environment. Whether free-standing in a room or against a marble wall: the tall spout is particularly eye-catching.

La rivisitazione di TARA è il rubinetto per ambienti luminosi, vivaci. Isolata o davanti a una parete in marmo: la bocca di erogazione allungata si fa sempre notare.

El diseño TARA perfeccionado es la grifería para un entorno claro y vivo. Ya sea libre en el espacio o delante de una pared de mármol: El caño elevado siempre realza el diseño de forma especial.



Wall-mounted mixer // Tre fori incasso a muro //
Batería de pared

>
Single-hole mixer // Batteria monoforo //
Grifo mezclador con un orificio

TARA.
Sieger Design

In an open and constantly changing environment like the kitchen, the improved TARA serves as a design constant. Like an accent in a room, that is distinguished by the most varied of designs and materials.

In un ambiente aperto e sempre in trasformazione come la cucina, la rivisitazione di TARA agisce come una costante formale, come un accento in una stanza contraddistinta dalle forme e dai materiali più svariati.

En un entorno abierto en continuo cambio como la cocina, el diseño TARA perfeccionado tiene un efecto de constante formal. Como un toque en un espacio que está marcado por diferentes formas y materiales.

Tara.

For people who make heavy demands on their kitchens, a kitchen fitting is no longer merely a functional necessity; it is an integral component of kitchen planning and is used to convey their aesthetic awareness. The archetypal shapes of the new, refined TARA have the “wow factor” at first glance. Although the changes are not just restricted to external appearances. Technical improvements have also been made. The new aerator optimises the flow capacity, reduces noise emission and ensures a fuller, more visually pleasing stream of water.

Da molto tempo, per gli utenti più esigenti, la rubinetteria della cucina non è più solo una necessità funzionale, ma un elemento imprescindibile del progetto cucina, in cui trasferire la propria percezione estetica. A questo proposito le forme archetipiche della rivisitazione di TARA suscitano entusiasmo fin dal primo sguardo. Il cambiamento tuttavia non si limita esclusivamente all’aspetto esteriore, ma si sono apportati anche perfezionamenti tecnici. Il nuovo aeratore ottimizza lo scorrimento, riduce la rumorosità e fornisce un getto d’acqua più pieno e più bello.

Para un usuario exigente de la cocina, hace tiempo que una grifería de cocina ya no es una necesidad meramente funcional de la cocina, sino el componente integral de una planificación de cocina con el que transportan su conciencia estética. Las formas arquetípicas del nuevo TARA perfeccionado apasionan a primera vista. De todas formas su cambio no se limita únicamente al aspecto exterior. También se han llevado a cabo perfeccionamientos técnicos. El nuevo difusor optimiza el caudal, reduce el ruido y proporciona un chorro de agua más pleno y bello.



CREATIVITY

Innovation arises at the borderline. The result of stepping over with care and skilful combination. Thinking and acting beyond habits.

Oltrepassare i limiti per creare qualcosa di nuovo. Con prudenza e combinazioni consapevoli. Pensare e agire al di là delle abitudini.

Lo nuevo surge en los límites. Mediante el traspaso cuidadoso y una combinación magistral. Pensamiento y actuación más allá de las costumbres.

ABOUT IDEALS OR THE ENTHUSIASM FOR FREEDOM 086



Tara Classic

The personal demands made of the kitchen and the cooking have a decisive effect on the design of the kitchen equipment. People wanting ease of operation will appreciate the TARA CLASSIC single-lever mixer. People wanting more, need surroundings that meet the higher demands. TARA CLASSIC PROFI provides the perfect backdrop. It combines convenience with professionalism. And its swing arm significantly increases the action radius around the fitting.

Le esigenze personali in merito alla cucina e al cucinare influiscono in modo decisivo sulla composizione degli arredi specifici per questo ambiente. Chi desidera un servizio semplice, saprà apprezzare il miscelatore monocomando TARA CLASSIC. Per chi invece vuole di più e necessita di un ambiente che sia anche adeguato alle esigenze più elevate, TARA CLASSIC PROFI rappresenta l'ausilio perfetto. Essa riunisce comfort e professionalità e grazie al braccio snodato aumenta sensibilmente il raggio di azione del rubinetto.

Los requisitos personales en la cocina y el cocinar influyen de forma absolutamente decisiva en la creación de la instalación de la cocina. Quien desee un manejo sencillo, sabrá apreciar el mezclador monomando TARA CLASSIC. Aquél que quiera más necesita un entorno que también satisfaga las más altas exigencias. TARA CLASSIC PROFI es, para ello, la mejor ayuda. Aúna comodidad y profesionalidad. Y, gracias al brazo oscilante, amplía enormemente el radio de acción alrededor de la grifería.



Single-lever mixer with rinsing spray set // Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello // Mezclador monomando con juego de grifo para cocina

< Professional single-lever mixer // Miscelatore monocomando professionale // Mezclador monomando profesional

TARA CLASSIC Sieger Design

Bright white surfaces and modern materials such as cast synthetics allow the timeless design of TARA CLASSIC to shine particularly brightly. Also beautiful: soft indirect light.

Chiare superfici bianche e materiali moderni come la plastica stampata valorizzano particolarmente le forme eterne di TARA CLASSIC. Bello anche così: in una debole luce indiretta.

Superficies claras y blancas y materiales modernos como el plástico fundido permiten resaltar las formas atemporales de TARA CLASSIC especialmente bellas. También bonita: la luz indirecta y suave.



MADISON
Single-hole mixer // Batteria monoforo // Grifo mezclador con un orificio

>
MADISON FLAIR
Three-hole mixer // Batteria tre fori //
Grifo mezclador con tres orificios

MADISON / MADISON FLAIR

The MADISON allows for contrasts – light and dark, warm and cold: furnishings out of strong, dark walnut wood with a harmonised embedded basin, combined with walls that are bright white or lightly tinted. Or cool marble on the walls and a wooden sink with a warm hue.

La linea MADISON consente di giocare con i contrasti di colore chiaro scuro e le sensazioni caldo freddo: un arredamento in solido noce scuro con lavello elegante-

mente incassato, abbinato a pareti bianche luminose o a tinte delicate. Oppure marmo freddo alla parete e un piano lavello in legno dalle calde tonalità.

MADISON permite el contraste – claro y oscuro, caliente y frío: Una instalación de nogal fuerte, oscuro, con armónicos fregaderos empotrados, combinados con paredes blancas o de tonos suaves. O un mármol frío en la pared y un fregadero de madera en tonos cálidos.

MADISON, Madison Flair

The highest demands of design and functionality do not have to be synonymous with purist solutions. Quite the contrary. Even the nostalgic charm of a MADISON or MADISON FLAIR can be the right answer here. It is just a question of personal style. The elegant MADISON fittings play with history, taking on quotations from the kitchens of around 1900 and contrasting these particularly well with the clearly defined forms of modern architecture. If, on the other hand, the entire kitchen is to be reminiscent of the good old days, there is only one question remaining: MADISON or MADISON FLAIR?

Le massime richieste in fatto di design e funzionalità non necessariamente devono essere sinonimo di soluzioni puristiche. Al contrario! In questo caso la risposta giusta può essere anche il fascino nostalgico di una MADISON o di una MADISON FLAIR. È solo questione di stile personale. Le eleganti rubinetterie MADISON giocano con la storia, riprendono citazioni dalle cucine del Novecento e proprio grazie a questi elementi creano forti, ma eccellenti contrasti con le forme lineari dell’architettura moderna. Se invece la cucina in toto vuole essere una reminiscenza dei bei tempi andati, si pone comunque ancora la domanda: MADISON o MADISON FLAIR?

Las más altas exigencias en diseño y funcionalidad no deben ser sinónimo de soluciones puristas. Al contrario. El encanto nostálgico de una MADISON o una MADISON FLAIR también puede ser la respuesta acertada aquí. Es una cuestión puramente de estilos personales. Las elegantes griferías MADISON juegan con la historia, toman citas de la cocina de 1900 y contrastan especialmente bien con las formas claras de la arquitectura moderna. Pero si la cocina entera debe ser una reminiscencia de los buenos viejos tiempos, en todo caso sólo se plantea la pregunta: ¿MADISON o MADISON FLAIR?



CULTURE PROJECTS

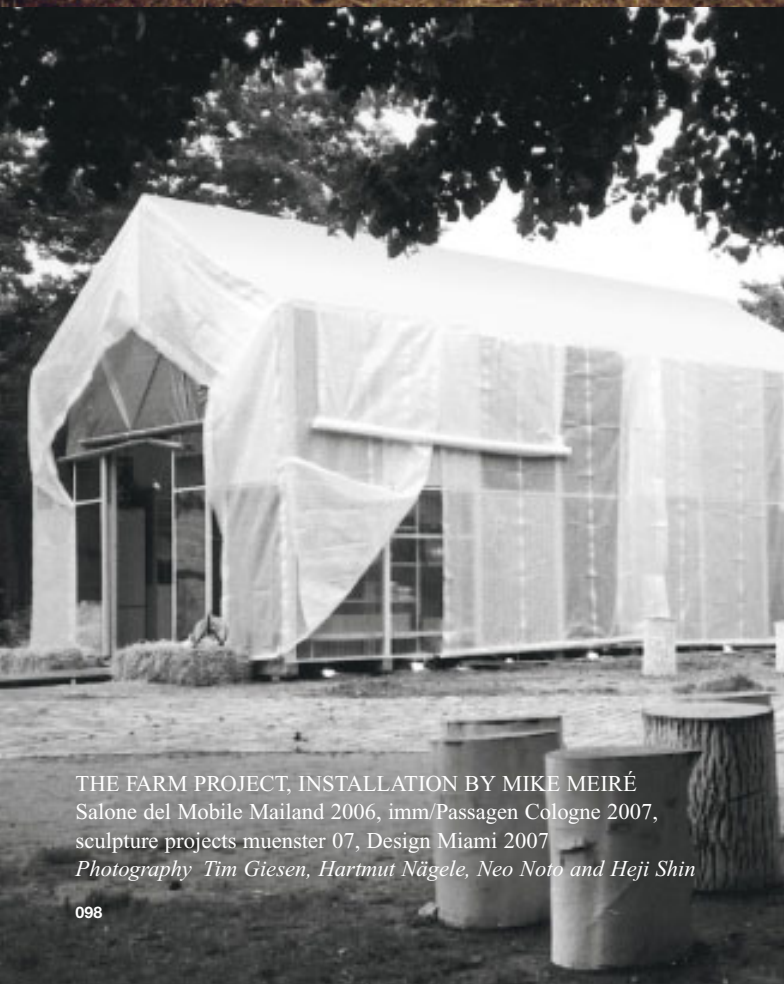
For over ten years, entering the dialogue with art and culture has been for Dornbracht both an inspiration and the way they see themselves.

Da oltre dieci anni partecipare al dialogo con arte e cultura è per Dornbracht motivo di ispirazione e definizione di sé.

Entrar en diálogo con el arte y la cultura es para Dornbracht desde hace más de diez años a la vez inspiración y propia imagen.

DC 1 / DC 2 DORNBRACHT CONVERSATIONS 100

TOBIAS REHBERGER, EXHIBITION, MUSEUM LUDWIG 106



THE FARM PROJECT, INSTALLATION BY MIKE MEIRÉ
Salone del Mobile Mailand 2006, imm/Passagen Cologne 2007,
sculpture projects muenster 07, Design Miami 2007
Photography Tim Giesen, Hartmut Nägele, Neo Noto and Heji Shin

Dornbracht Conversations

With Dornbracht Conversations, a series of discussions was launched in 2008, which serves as a discourse platform exploring current schools of thought in design, architecture and art.

Nel 2008, con le Dornbracht Conversations, è partita una nuova serie di dibattiti, intesa come piattaforma discorsiva, al fine di sviscerare le correnti attuali tra design, architettura e arte.

Con las Dornbracht Conversations se iniciaron en 2008 una serie de debates que se presentan como una plataforma de diálogo entre las corrientes actuales del diseño, la arquitectura y el arte.



Dornbracht Conversations 1 (DC 1), Iserlohn 2008
“What is a modern classic, and what significance do classic works have in a transversal culture?”
Photography Heji Shin

For each of the Dornbracht Conversations (DC), three or four experts from different industries, including design, art, architecture, science and the media, were invited to address key issues on a trendsetting topic, present their own experiences and views and involve the public in the discussion. Dornbract Conversations 1 (DC 1) took place in Iserlohn at the end of May, addressing the question “What is a modern classic and what significance does a classic have in a transversal culture?” Dornbracht used the presentation of the improved TARA series as an opportunity to highlight the current almost inflationary concept of the classic at DC 1 in two separate podium discussions. Dornbracht Conversations 2 (DC 2) followed in mid-September in Museum Ludwig Cologne, the topic this time being “Is design art, is art design?” *A full report on the events is available at www.dornbracht.com/dc.*

DORNBRACHT CONVERSATIONS 1 PANEL 1 – IN A CLASSICAL DILEMMA

“What exactly is a classic?”
“A classic is something that feels as if it has always been there. A classic is a “déjà vu” experience, as it were.” *(Tobias Rehberger)*
“Classics are only relevant for me if I am working with a company. Only then, as in the case of Thonet, are classic products relevant. They help me to understand the essence of the company.” *(Stefan Diez)*
“Classics are a matter of definition and definitions are determined by the media. Ironically, the creators themselves had anything but a classic in mind when creating their product.” *(Gerda Breuer)*
“These days, if nothing else, classics have a meaningful function. We live in an eclectic society. For that reason, we need anchor points that we can hook onto.” *(Sophie Lovell)*

“Are classics a good thing?
Do we need classics?”
“Design classics constrain young people. They should be creating new examples instead of focusing on things that are virtually antiques today.” *(Gerda Breuer)*
“Classics are a guarantee per se, a proven concept. That is why designers these days have to create many things that look like classics. However, the sentimentality frequently associated with classics is a bad thing. It often proliferates as kitsch – one negative example being the new Beetle: it lives up to the legend of the original Beetle, without going beyond the status of being a plaything. That’s awful.” *(Stefan Diez)*

PANEL 2 – GENERATION CHANGE

Improvements to the design icon TARA simultaneously herald a new generation: the TARA design from 1992 was created by Dieter Sieger, with the improved TARA being designed by his son Michael. A good reason to talk to father and son about the value of a classic. On their side: Andreas Dornbracht and Mike Meiré. Everyone in the discussion agreed that archetypes like TARA stand for qualities that have withstood the test of time. They give direction, clarity and guarantee security. The improved TARA brings the classic up-to-date. TARA has become more slender, while losing none of its character. The modifications are only in the detail.

“What makes TARA a classic?”
“TARA is very elegant and, at the same time, timeless.” *(Dieter Sieger)*
“TARA exhibits many features of an archetype. Children’s books often depict taps with crossed handles and tubular spouts. That is why a lot of people felt with TARA that they had already seen



Dornbracht Conversations 1 (DC 1), Iserlohn 2008
Accompanying “Design classics” exhibition
Photography Heji Shin

something like it before, so they immediately felt comfortable with the product.”
(Andreas Dornbracht)
“With TARA, Dornbracht introduced a new kind of fitting – a designer fitting. The fact that TARA has been copied so many times around the world is testimony to its relevance.” *(Michael Sieger)*
“People can sometimes live for ten, twenty or even thirty years with a fitting like TARA. It has a timeless quality.” *(Mike Meiré)*

“Should we make any changes at all to a classic like TARA?”
“When you have an iconic product like TARA, you have to do something to enable it to become and remain a classic. And that includes bringing something new into the market every now and then.” *(Andreas Dornbracht)*
“TARA is a brand like Nivea or Maggi that is actually constantly being improved. It involves immensely detailed work which is barely noticeable to the man in the street.” *(Dieter Sieger)*
“TARA was introduced as a single-hole mixer, now it has a complete range including free-standing fittings for bathtubs. Even with these additional products, we naturally continue to work on the classic.” *(Michael Sieger)*

DORNBRACHT CONVERSATIONS 2 IS DESIGN ART, IS ART DESIGN?

The artist Tobias Rehberger, Konstantin Grcic, currently Germany’s most successful industrial designer, Mike Meiré as the “interface” between art and design, and collector Harold Falckenberg held a captivating discussion on the aspects which

unite or divide the disciplines of art and design. This time, Dornbracht invited its guests to the Museum Ludwig in Cologne. The installation known as “The chicken-and-egg-no-problem wall-painting” created by Tobias Rehberger and sponsored by Dornbracht was being exhibited until the end of September.

“Where are the boundaries between art and design?”
“These days, many design pieces sell for practically as much as art works.” *(Katia Baudin)*
“For me, both design and art are simply a matter of perspective. Depending on its scope of use, a “thing” either has a purpose or not. I don’t think there is a difference that has to be externally identifiable.” *(Tobias Rehberger)*
“I consider perspective during the creation process to be relevant to the decision: what is my perspective, my motive as the creator? Do I want to design an industrial product or create a work of art? Both can ultimately lead to the same result, but with completely different connotations.” *(Konstantin Grcic)*
“In principle, design is functionally created, whereas in principle, art is autonomously created.” *(Harald Falckenberg)*
“At the end of the day, whether design or art, it boils down to: what you do ultimately – hopefully – has some relevance.” *(Mike Meiré)*

“And at what point do art and design meet?”
“For me, there is no merging or fusion between views. Just because a sculpture looks like a chair, does it automatically have nothing to do with design? Does it have little to do with design, just because it is used like a chair?” *(Tobias Rehberger)*



Dornbracht Conversations 1 (DC 1), Iserlohn 2008
Podium participants, panel 1 “What is a design classic?”
Accompanying staging: “Tara. Never change a classic. Just refine it.”
Photography Heji Shin

“I think design definitely has a place in a museum, but not because by being in a museum it becomes art.” (*Konstantin Grcic*)
“I think, it is in the perception of the term ‘creator’ where art and design meet.” (*Harald Falckenberg*)
“What we are coming to realise is that design and art have become a lifestyle factor.” (*Mike Meiré*)

Per la serie delle Dornbracht Conversations (DC) si invitano ogni volta tre o quattro esperti di diversi settori – design, arte, architettura, scienza e mezzi di comunicazione – per affrontare le questioni centrali di un argomento decisivo, per esporre le proprie esperienze e i propri principi e per discutere con il pubblico. Le Dornbracht Conversations 1 (DC 1) hanno avuto luogo a fine maggio a Iserlohn partendo dalla domanda “Cos’è un classico moderno e che importanza riveste in una cultura trasversale?”. Dornbracht ha preso spunto dalla presentazione della serie TARA perfezionata per illustrare, in ben due tavole rotonde, il concetto di classico, nel frattempo quasi inflazionato, in occasione delle

DC 1. A metà settembre sono seguite le Dornbracht Conversations 2 (DC2) presso il museo Ludwig di Colonia sul tema “Il design è arte, l’arte è design?” *La versione integrale delle manifestazioni è disponibile al sito www.dornbracht.com/dc.*

DORNBRACHT CONVERSATIONS 1
PANEL 1 – IL DILEMMA SUL CLASSICO

“Cos’è effettivamente un classico?”
“Un classico è qualcosa di palpabile, come se ci fosse sempre stato. Un classico come esperienza di déjà-vu, per così dire.” (*Tobias Rehberger*)
“I classici per me sono importanti innanzitutto se lavoro con un’azienda. Solo a quel punto me li guardo, come nel caso di Thonet. Essi mi aiutano a capire l’essenza dell’azienda stessa.” (*Stefan Diez*)
“I classici sono oggetto di definizione e le definizioni sono determinate dalla stampa. Per ironia della sorte, i loro stessi creatori hanno in mente tutt’altro che progettare un classico.” (*Gerda Breuer*)
“Non da ultimo, i classici oggi svolgono una funzione significativa. Viviamo in una società eclettica. Per questo abbiamo bisogno di punti di ancoraggio, a cui poterci aggrappare.” (*Sophie Lovell*)

“I classici rappresentano qualcosa di buono? Abbiamo bisogno dei classici?”
“I classici del design frenano i giovani che dovrebbero crearsi nuovi modelli, invece di orientarsi su cose che oggi sono vere e proprie antichità.” (*Gerda Breuer*)
“I classici in sé sono una garanzia, un proved concept. Ed è per questo che oggi i designer progettano molte cose che appaiono come classici. L’aspetto deleterio, però, è il sentimentalismo che spesso evocano. Di solito poi degenera nel kitsch – un esempio paradigmatico in negativo è dato dalla New Beetle che si serve del mito del maggiolino originale, senza superare lo status di giocattolo. È terribile.” (*Stefan Diez*)

PANEL 2 – CAMBIO GENERAZIONALE

Con il perfezionamento di TARA, icona del design, si verifica anche un cambio generazionale: Il progetto della serie TARA del 1992 nasce da Dieter Sieger, la serie TARA perfezionata da suo figlio Michael. Un buon motivo per parlare con padre e figlio del valore di un classico. Al loro fianco: Andreas Dornbracht e Mike Meiré. Archetipi come TARA sono sinomino di qualità che rimangono nel tempo, su questo i partecipanti al dibattito erano tutti d’accordo. Offrono orientamento, chiarezza e promettono sicurezza. La serie TARA perfezionata trasferisce il classico ai giorni nostri. TARA è diventata più lanciata – senza perdere il proprio carattere. Le modifiche interessano solo i dettagli.

“Cosa rende TARA un classico?”
“TARA è molto elegante e al tempo stesso sempre molto attuale.” (*Dieter Sieger*)
“TARA ha molto di un archetipo. Nei libri per bambini, i rubinetti sono spesso rappresentati con manopola a crociera e bocca di erogazione tubolare. Per questo con la serie TARA molti avevano la sensazione del “l’ho già visto” e il prodotto risultava subito simpatico.” (*Andreas Dornbracht*)
“Con TARA, Dornbracht ha introdotto un nuovo genere di rubinetteria, la rubinetteria di design. Il fatto che TARA sia stata spesso copiata in tutto il mondo, ne sottolinea l’importanza.” (*Michael Sieger*)
“Con una rubinetteria come TARA si vive dieci, venti, a volta anche trent’anni, perché possiede qualcosa che va oltre il tempo.” (*Mike Meiré*)

“Si può cambiare un classico come TARA?”
“Quando si dispone di un prodotto icona come la serie TARA, occorre fare in modo che diventi un classico e che possa restare tale. E ciò comporta lo utilizzare a dare sempre nuovi input al mercato.” (*Andreas Dornbracht*)
“TARA è un marchio come Nivea o Maggi che viene costantemente perfezionato. Dietro a ciò si cela un lavoro millimetrico che il profano non vede.” (*Dieter Sieger*)
“TARA è nata come miscelatore a un foro – nel frattempo si è arrivati alla gamma completa della serie, fino al rubinetto a posizionamento libero per la vasca da bagno. E naturalmente anche con questi ampliamenti si lavora sempre sul classico.” (*Michael Sieger*)

DORNBRACHT CONVERSATIONS 2
IL DESIGN È ARTE, L’ARTE È DESIGN?

L’artista Tobias Rehberger, il designer industriale attualmente di maggior successo Konstantin Grcic, Mike Meiré nel ruolo di „interfaccia“ tra arte e design, nonché il collezionista Harald Falckenberg hanno condotto un’avvicente discussione sugli aspetti che legano, ma che anche dividono chiaramente le discipline arte e design. L’invito di Dornbracht questa volta è stato al museo Ludwig di Colonia. La mostra promossa da Dornbracht, “Die-Das-kein-Henne-Ei-Problem-Wandmalerei” di Tobias Rehberger, è stata aperta fino alla fine di settembre.

“Dov’è il confine tra arte e design?”
“Oggi giorno parecchi pezzi di design si vendono praticamente allo stesso prezzo delle opere d’arte.” (*Katia Baudin*)
“Per me, sia il design che l’arte sono solo una questione di prospettiva. Una “cosa” ha uno scopo o meno, a seconda dei parametri di utilizzo. Non credo ci sia una differenza che si possa constatare dall’esterno.” (*Tobias Rehberger*)



Dornbracht Conversations 1 (DC 1), Iserlohn 2008
Podium participants, panel 2 “What is a design classic? Example Tara.”
Photography Heji Shin

“Io ritengo che la prospettiva sia di importanza decisiva nel processo creativo: Qual è la mia prospettiva, la mia spinta in quanto creativo? Voglio plasmare un prodotto industriale o creare un’opera d’arte? Entrambi alla fine possono condurre allo stesso risultato – ma essere poi connotati in modo completamente diverso.” (*Konstantin Grcic*)
“In linea di principio del design si fa un uso funzionale, mentre dell’arte si fa un uso autonomo.” (*Harald Falckenberg*)
“Alla fine, che sia design o arte, si tratta di questo: Ciò che fai, alla fine ha una forma di rilevanza – almeno lo si spera.” (*Mike Meiré*)

“E dove si incontrano arte e design?”
“A mio parere non c’è merging o fusione di posizioni. Solo perché una scultura ha l’aspetto di una sedia, non ha automaticamente a che fare con il design – altrettanto poco ha a che fare con il design, perché viene usata come una sedia.” (*Tobias Rehberger*)
“Credo che il design trovi pienamente spazio in un museo – ma non perché diventa arte attraverso l’esposizione museale.” (*Konstantin Grcic*)
“Ritengo che arte e design si incontrino proprio nel concetto dell’autore.” (*Harald Falckenberg*)
“Ciò che notiamo è che design e arte sono diventati un fatto di lifestyle.” (*Mike Meiré*)

Para la serie de Dornbracht Conversations (DC) se invitaron a tres o cuatro expertos en cada caso de diferentes sectores (diseño, arte, arquitectura, ciencias y medios de comunicación) para plantear las principales cuestiones acerca de un tema orientativo, presentar sus experiencias y planteamientos propios y para entablar debates con el público. Las Dornbracht Conversations 1 (DC 1) tuvieron lugar a finales de mayo en Iserlohn sobre el planteamiento “¿Qué es un clásico moderno y qué valor tiene lo clásico en una cultura transversal?”. Dornbracht aprovechó la presentación del modelo TARA perfeccionado para analizar el concepto casi inflacionista de lo clásico en DC 1, en dos debates públicos. A mediados de septiembre tuvieron lugar las Conversations 2 (DC 2) en el Museo Ludwig de Colonia (Alemania) sobre el tema “¿Es arte el diseño, es diseño el arte?” *Todos los actos están disponibles completamente en www.dornbracht.com/dc.*

DORNBRACHT CONVERSATIONS 1
PANEL 1 – EL DILEMA CLÁSICO

“¿Qué se considera un clásico?”
“Algo se considera clásico cuando da la sensación de haber estado siempre presente. El clásico es como un ‘déjà-vu’, por decirlo de alguna manera.” *(Tobias Rehberger)*
“Los clásicos para mí son sobre todo relevantes cuando trabajo con una empresa. Entonces lo que hago es remitirme a su clásico, como en el caso de Thonet. Me ayudan a comprender la esencia de la empresa.” *(Stefan Diez)*
“Los clásicos son objeto de definiciones, y las definiciones las dicta la prensa. Es irónico que sus creadores tuvieran en mente todo menos concebir un clásico.” *(Gerda Breuer)*
“Los clásicos tienen hoy en día, y no en último lugar, una función significativa. Vivimos en una sociedad ecléctica. Por lo tanto, necesitamos pilares sobre los que sustentarnos.” *(Sophie Lovell)*

“¿Son los clásicos algo bueno? ¿Necesitamos clásicos?”
“Los clásicos del diseño obstaculizan a la gente joven. Sería mejor que se creasen nuevos modelos, en lugar de orientarse en elementos que hoy en día no son más que antigüedades.” *(Gerda Breuer)*
“Los clásicos son de por sí una garantía, un proved concept. Por lo tanto, los diseñadores de hoy conciben muchos elementos que tienen el aspecto de los clásicos. Lo malo es el sentimentalismo que con frecuencia va unido a los clásicos. En muchas ocasiones, se acaba en lo kitsch, un clásico ejemplo negativo es el Nuevo Beetle: Se sirve del mito del escarabajo original, sin ir más allá del estatus de un juguete. Es horroroso.” *(Stefan Diez)*



Dornbracht Conversations 2 (DC 2), Museum Ludwig Cologne
Podium participants and public “Is design art, is art design?”
Photography Harmtut Nägele

PANEL 2 – CAMBIO GENERACIONAL

Con el perfeccionamiento del icono del diseño TARA, tiene lugar al mismo tiempo un cambio generacional: el concepto de TARA del año 1992 fue creado por Dieter Sieger, la versión perfeccionada de TARA por su hijo Michael. Una buena razón para hablar con padre e hijo acerca del valor de lo clásico. A su lado: Andreas Dornbracht y Mike Meiré. Los arquetipos como TARA, en esto coincidieron todos los participantes, son sinónimo de cualidades que perduran con el paso del tiempo. Aportan orientación, claridad y prometen seguridad. La versión perfeccionada de TARA traslada el

clásico a la época actual. TARA se ha estilizado, sin perder su carácter. Sólo se han modificado los detalles.

“¿Qué hace de TARA un clásico?”
“TARA es muy elegante y a la vez muy intemporal.” *(Dieter Sieger)*
“TARA se asemeja mucho a un arquetipo. En los libros infantiles, los grifos se representan con frecuencia con un mando en cruz y una boca de grifo en caña. Por eso, mucha gente tenía con TARA esta sensación de “ya lo he visto antes”, el producto les pareció simpático desde el primer momento.” *(Andreas Dornbracht)*



Dornbracht Conversations 2 (DC 2), Museum Ludwig Cologne
Podium participants “Is design art, is art design?”
Photography Harmtut Nägele

“Con TARA, Dornbracht introdujo un nuevo género de griferías, una grifería de diseño. El hecho de que TARA se haya copiado con tanta frecuencia en todo el mundo prueba su relevancia.” *(Michael Sieger)*
“Con una grifería como TARA, se pueden compartir diez, veinte y, en ocasiones, incluso treinta años. Tiene algo que escapa al tiempo.” *(Mike Meiré)*

“¿Se puede cambiar un clásico como TARA?”
“Cuando se tiene un producto tan distintivo como TARA, se debe hacer algo para que se convierta en clásico y pueda persistir. Y para ello se deben introducir continuamente nuevos inputs en el mercado.” *(Andreas Dornbracht)*
“TARA es una marca como Nivea o Maggi, que se perfecciona de forma continuada. Tras ellas se esconde un trabajo milimétrico que casi ni se aprecia.” *(Dieter Sieger)*
“TARA se introdujo como un modelo bimando, actualmente existe una serie completa con hasta una grifería libre para la bañera. Naturalmente, también con estas ampliaciones se trabaja permanentemente en lo clásico.” *(Michael Sieger)*

DORNBRACHT CONVERSATIONS 2
¿ES ARTE EL DISEÑO, ES DISEÑO EL ARTE?

El artista Tobias Rehberger, el diseñador industrial alemán con más éxito del momento Konstantin Grcic, Mike Meiré como “interfaz” entre el arte y el diseño, así como el coleccionista Harald Falckenberg, llevaron a cabo un interesante diálogo sobre las conexiones, así como los aspectos claramente diferenciables entre las disciplinas del arte y el diseño. Dornbracht eligió en esta ocasión

para la cita el Museo Ludwig de Colonia. Hasta finales de septiembre, se pudo visitar la exposición de Tobias Rehberger “Die-Das-kein-Henne-Ei-Problem-Wandmalerei” promocionada por Dornbracht.

“¿Dónde se encuentra la frontera entre el arte y el diseño?”
“Hoy en día se venden numerosas piezas de diseño por prácticamente el mismo dinero que las obras de arte.” *(Katia Baudin)*
“Para mí la diferencia entre el diseño y el arte es una cuestión de perspectiva. En función del parámetro de uso, un “objeto” tiene una función o no la tiene. No creo que haya una diferencia que se deba hacer constatar desde fuera.” *(Tobias Rehberger)*
“Creo que la perspectiva durante el proceso de creación es relevante para la decisión: ¿Cuál es mi perspectiva, mi motivación como creador? ¿Quiero crear un producto para la industria o una obra de arte? Ambas cosas pueden conducir al mismo resultado, pero tener una connotación totalmente diferente.” *(Konstantin Grcic)*
“El diseño se concibe en principio de forma funcional, mientras que el arte, en principio, se concibe de forma autónoma.” *(Harald Falckenberg)*
“Al final, independientemente de si se trata de diseño o arte, lo importante es: hacerlo, y con suerte, que adquiera finalmente una relevancia.” *(Mike Meiré)*

“¿Dónde se encuentran el arte y el diseño?”
“Para mí no existe ninguna fusión o merging entre ambas posiciones. El hecho de que una escultura tenga el aspecto de una silla no quiere decir que

automáticamente tenga que ver con el diseño, y tampoco tendrá que ver con el diseño si se utiliza como una silla.” *(Tobias Rehberger)*
“Creo que el diseño tiene su absoluta cabida en un museo, pero no porque el museo lo convierta en arte.” *(Konstantin Grcic)*
“Creo que ya en el concepto de lo que significa el “autor” se encuentran el arte y el diseño.” *(Harald Falckenberg)*
“Somos conscientes de que el diseño y el arte se han convertido en un factor de lifestyle.” *(Mike Meiré)*



- KATIA BAUDIN** (DC 2) – Deputy Director Museum Ludwig, Cologne // Vice direttrice del Museo Ludwig, Colonia // Directora en funciones del Museo Ludwig, Colonia
- GERDA BREUER** (DC 1) – Author and Professor in Art and Design History at the University of Wuppertal // Autrice e professoressa di Storia dell'arte e del design all'università di Wuppertal // Autora y profesora de historia del diseño y del arte en la Universidad de Wuppertal
- STEFAN DIEZ** (DC 1) – Product designer. Lives and works in Munich. // Designer di prodotti. Vive e lavora a Monaco. // Diseñador de producto. Vive y trabaja en Munich.
- ANDREAS DORNBRACHT** (DC 1) – Chief Executive Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG // Amministratore di Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG // Gerente de Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG
- HARALD FALCKENBERG** (DC 2) – Falckenberg Art Collection, Hamburg // Collezione d'arte Falckenberg, Amburgo // Colección de arte Falckenberg, Hamburgo
- KONSTANTIN GRICIC** (DC 2) – Industrial Designer. Lives and works in Munich. // Designer industriale. Vive e lavora a Monaco. // Diseñador industrial. Vive y trabaja en Munich.
- OLIVER HERWIG** (DC 1) – Author and architecture critic // Autore e critico di architettura // Crítico de arquitectura y autor
- SOPHIE LOVELL** (DC 1) – Author and creative consultant // Autrice e Creative Consultant // Autora y asesora creativa
- MIKE MEIRÉ** (DC 1 & DC 2) – Creative Director and curator // Creative Director e curatore // Director creativo y comisario de arte
- TOBIAS REHBERGER** (DC 1 & DC 2) – Sculptor and Prorector at the Städtelschule in Frankfurt/Main // Scultore e prorettore alla Städtelschule di Francoforte sul Meno // Escultor y profesor en la Städtelschule de Francfort del Meno
- DIETER SIEGER** (DC 1) – Architect and designer // Architetto e designer // Arquitecto y diseñador
- MICHAEL SIEGER** (DC 1) – Product designer // Designer di prodotti // Diseñador de producto



Installation view, Museum Ludwig Cologne
Tobias Rehberger, The chicken-and-egg-no-problem wall-painting, © Tobias Rehberger, 2008
Photography Maurice Cox

Tobias Rehberger

THE CHICKEN-AND-EGG-NO-PROBLEM WALL-PAINTING

*Dornbracht Culture Projects,
Museum Ludwig Cologne*

As if in a march past, the artist Tobias Rehberger presented some 40 works spread along a 70 metres' installation and placed work from 15 years of creative production next to one another. Chairs, reminiscent of design classics, vase portraits and artificial limbs mounted on plinths, Japanese-looking paper flowers, lamps made of Velcro tape, objects made of Perspex, video racks. Lit by spotlights, all these works cast their shadows on the white wall facing them. The old work shone in a new light, while simultaneously a new work came into being: a wall-painting made of light, shadows and colour.



Installation view, Museum Ludwig Cologne
Tobias Rehberger, The chicken-and-egg-no-problem wall-painting, © Tobias Rehberger, 2008
Photography Maurice Cox

With this installation, Tobias Rehberger transformed the three-dimensional into the two-dimensional. By combining light play and painting when designing the wall, he retained dependence between the objects in the room and those displayed on the wall. If the lights were to go out, the wall-painting, for the most part, would disappear. The chicken or the egg? Tobias Rehberger's wall-painting is impossible without his sculptures, in the same way that the egg is impossible without the chicken. But: is the three-dimensional work possible without the two-dimensional draft? Like the chicken and the egg, Rehberger's sculptural work and his shadow image, one cannot exist without the other.

Come in una sfilata, l'artista Tobias Rehberger ha presentato circa 40 opere in un'installazione di 70 m di lunghezza e ha affiancato l'uno all'altro i lavori di 15 anni di operato artistico. Sedie che evocano i classici del design, riproduzioni di vasi di fiori e protesi su basi, fiori in carta a effetto giapponese, lampade in velcro, oggetti in plexiglas, scaffali per video. Illuminati da spot, tutte queste opere gettano ombre sulla parete bianca di fronte. L'opera datata risplende di nuova luce e al tempo stesso genera un'opera nuova: una pittura murale di luce, ombra e colore. Con questa installazione, Tobias Rehberger ha trasferito la tridimensionalità nella bidimensionalità. Combinando gioco di luce e pittura nella conformazione della parete, si conserva la dipendenza tra gli oggetti nello spazio e quanto rappresentato sulla parete – se le luci si spegnessero, l'immagine sulla parte in gran parte scomparirebbe. Gallina o uovo? La pittura murale di Tobias Rehberger non è pensabile senza le sue sculture, come l'uovo è impossibile senza la gallina. Ma, il tridimensionale è pensabile senza lo schizzo bidimensionale? L'opera scultorea di Rehberger e l'ombra corrispondente sono in rapporto di dipendenza come la gallina e l'uovo.

El artista Tobias Rehberger presentó, a modo de desfile, cerca de 40 obras en una instalación de 70 m de longitud en donde expuso juntos trabajos de 15 años de creación artística: sillas que recuerdan a clásicos del diseño, retratos de jarrones con flores y prótesis sobre peanas, flores de papel que recuerdan a las obras japonesas, lámparas de cinta adhesiva, objetos de plexiglás, estanterías de videos. Iluminadas por puntos de luz, todas estas obras proyectan sombras en la pared blanca situada enfrente. La obra

existente se realizaba con una nueva luz, mientras que al mismo tiempo se creaba una nueva obra: un mural de luz, sombras y color. Con esta instalación, Tobias Rehberger pasó de lo tridimensional a lo bidimensional. Combinando el juego de luces y la pintura en el diseño de la pared, permaneció la dependencia entre los objetos dentro del espacio y lo representado en la pared: si las luces se apagaran, la mayor parte del dibujo de la pared desaparecería. ¿La gallina o el huevo? El mural de Tobias Rehberger no existiría sin las esculturas, al igual que es imposible que haya huevo sin gallina. Pero: ¿puede existir lo tridimensional sin los bocetos bidimensionales? Al igual que la gallina y el huevo, la obra escultural de Rehberger y su sombra se contraponen.

Tobias Rehberger provides a commentary to the installation in the form of an audio guide, available for download at www.cultureprojects.com.
Una guía por la exposición, comentada por Tobias Rehberger, se puede descargar como audioguía en www.cultureprojects.com.
Una guida alla mostra, raccontata da Tobias Rehberger, è disponibile in download come audioguida, alla pagina www.cultureprojects.com.



WWW.
CULTURE
PROJECTS
.COM

DORNBRACHT

the SPIRIT *of* WATER

The SPIRIT of WATER is an occasional publication containing information about events and the latest news relating to the “spirit of water”. In addition, current new products will be presented. Information relating *the SPIRIT of WATER* products can be obtained as a separate catalogue from specialist suppliers.

The SPIRIT of WATER è una pubblicazione che non esce a scadenza fissa e che verte su eventi e innovazioni concernenti il concetto di “spirit of water”. La rivista presenta anche le ultime novità sui prodotti. Le informazioni specifiche sugli articoli illustrati *the SPIRIT of WATER* sono riportate su un catalogo a parte disponibile nei negozi specializzati.

The SPIRIT of WATER es una publicación que se edita sin regularidad, y que incluye los acontecimientos y novedades que se producen en torno a la idea “spirit of water”. Además se presentarán las novedades actuales en cuanto a productos. La información de productos para *the SPIRIT of WATER* se puede obtener en un catálogo aparte en el comercio especializado.

Authors

Thomas Edelmann, Oliver Herwig, Eva Karcher, Dominic Lutyens, Gerrit Terstiege

Photography

Filippo Bamberghi, CHBP (Video stills), Maurice Cox, Stefanie Ellwanger, Jens-Oliver Gasde (Animation stills), Tim Giesen, Richard Glover / VIEWPictures, Celine Keller, Christoph Kicherer, Kroll Events, Ingmar Kurth, Mike Meiré, Hartmut Nägele, Julia Neuroth, Cindy Palmano, Michael Pichler (Illustrations), Thomas Poppinger, Jochen Ruderer, Heji Shin, Sinh Ta, Paula Spagnoletti, Uwe Spoering, Moritz Wilsberg

Concept/Creation

Meiré und Meiré, Cologne

Printing

M+E Druck, Belm bei Osnabrück



Model, programme and technical modifications as well as errors are excepted. // Con riserva di errore e di modifiche tecniche, di modifiche ai modelli e alla gamma prodotti. // Nos reservamos el derecho a modificar modelos o colecciones, así como a realizar modificaciones de carácter técnico, y a haber incurrido en errores.



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



TARA ULTRA

DORN
BRACHT

the SPIRIT of WATER

The TARA ULTRA series is a new interpretation of the TARA CLASSIC for the kitchen. It picks up on the slender formal expression and integrates this in a standalone kitchen-specific design, which combines function and emotion. TARA ULTRA was created by Sieger Design. // La serie TARA ULTRA è una reinterpretazione della TARA CLASSIC per la cucina. Ne riprende il linguaggio delle forme slanciate e integra un design specifico ed autonomo per la cucina che riunisce funzione ed emozione. TARA ULTRA è stata realizzata da Sieger Design. // La serie TARA ULTRA es una nueva interpretación de TARA CLASSIC para la cocina. Toma su esbelto lenguaje de formas y lo integra en un diseño propio específico para cocinas que aúna función y emoción. TARA ULTRA ha sido diseñado por Sieger Design.

Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG, Köbbingser Mühle 6, D-58640 Iserlohn, Telefon +49 (0) 2371 433-470, Fax +49 (0) 2371 433-232, E-Mail mail@dornbracht.de, www.dornbracht.com