

Matteo Thun

Publication

Publication
Bolero (CH)

Language
German

Issue
March 2011

Product / Project
LA CUCINA



Matteo Thun
& Partners

Via Appiani 9
20121 Milano

Tel. + 39 02 655 69 11
Facsimile + 39 02 657 06 46

www.matteothun.com
mail@matteothun.com

KULTUR design



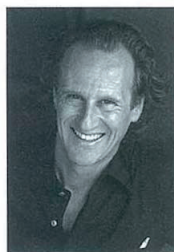
Das Konzept hinter «La Cucina»

Matteo Thun und Maurizio Riva (Mitinhaber des italienischen Möbelherstellers Riva) lieben Holz. Daraus entstand die Idee, eine Küche ganz aus Massivholz zu machen. Auf der Suche nach dem Archetyp der Speisenzubereitung fanden sie einen Platz für Feuer, einen Platz für Wasser und einen Platz zum Essen: «Die Grundidee einer jeden Küche eben.»

– Treffpunkt Küche –

Matteo Thun und Alfredo Häberli haben neue Küchenkonzepte entwickelt. Bolero bat die beiden Designer zum Gespräch zu Tisch. Sie haben sehr konkrete Vorstellungen, wie und vor allem wo wir in Zukunft kochen werden. Lassen Sie sich zu eigenen kulinarischen Experimenten inspirieren.

INTERVIEW: LEONI JESSICA HOF



Wie sah die Küche Ihrer Kindheit aus? Wie haben Sie dort Ihre Zeit verbracht?

Matteo Thun: Die Küche meiner Kindheit: verlegter Steinboden, weisse Kalkwände, ein

Gasherd unter einer gotischen Abzugshaube, eine Holzkredenz, weiss lackiert für Geschirr und Gläser, ein Holztisch mit Tischplatte in unbehandelter Buche, ein Ariston-Kühlschrank: funktionale fünfziger Jahre in einem gotischen Raum.

Ist Ihre Küche daheim eher ein Ort des Zusammentreffens oder der kulinarischen Experimente?

Ob zuhause oder auch bei uns im Studio, die Küche ist allgemeiner Treffpunkt –, um zu essen und in einer entspannten Atmosphäre gute Gespräche zu führen. Im Studio stellen wir unsere Mobil-

telefone bei Tisch aus. Die Küche bei mir zuhause ist weiss – die im Studio hat dagegen eine grosse bunte Wand mit neapolitanischen Kacheln.

Was braucht eine gute Küche unbedingt?

Eine gute Küche braucht vor allem einen grossen Tisch und eine gemütliche Atmosphäre.

Worauf kann man verzichten?

Wenn möglich sollten alle Küchengeräte ausser Sichtweite sein.

Welches Gericht gelingt Ihnen immer?

Gegrilltes Gemüse – da ich es sehr gerne esse und daher oft zubereite.

Was kochen Sie, um jemanden zu versöhnen/zu bezirzen/satt zu kriegen?

Als Italiener bin ich der Meinung, dass eine gute, frisch gemachte Pasta mit olio, aglio und prezzemolo alle drei Attribute erfüllt! (D.h. mit Knoblauch, Öl und Petersilie.)