

Publication

Publication  
Ideales Heim (CH)

Language  
German

Issue  
March 2011

Product / Project  
LA CUCINA

# IdealesHEIM

Das Schweizer Wohnmagazin

—4—  
April 2011

www.ideales-heim.ch  
CHF 9.50

**Baden:** Originalität im Villenquartier

**Stockholm:** Skandinavische  
Kreationen frisch von der Messe

**Zürich:** Erlesene Designsammlung

Spezial  
**GARTEN**  
11 Seiten  
Design-  
Ästhetik für  
draussen!

## Luft und Liebe

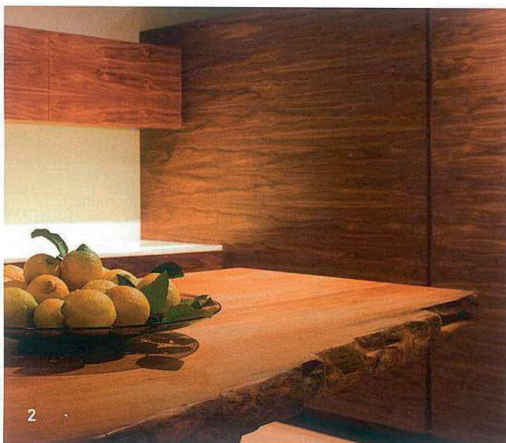
**Hamburg:** Ein Mix von Design-Ikonen und  
Glücksfunden sorgt im einstigen Tramdepot  
für reichlich Atmosphäre



IdealesHEIM im April 2011

# La Cucina Die kollektive Massivküche

## Küche



**1 Blickfang:** Im Mittelpunkt der Installation steht die Feuerstelle – eine überdimensionale Vorrichtung aus Holz.

**2 Rückbesinnung:** Matteo Thun will mit «La Cucina» die mediterrane Weise des Essens zeigen, wobei geselliges Beisammensein und Genuss im Vordergrund stehen. Vor allem bei Tisch.

**3 Elementar:** Abwaschen oder Rüsten finden bei diesem Konzept in einem speziell dafür entworfenen Bereich statt.

**4 Augenfällig:** Im Gegensatz zu amerikanischen Küchen werden Lebensmittel in «La Cucina» nicht versteckt.

# 78

## Matteo Thun und Maurizio Riva haben mit „La Cucina“ eine Hommage an die mediterrane und traditionelle Küche geschaffen. Redaktion: Irène Schäppi

**P**fadfinderromantik oder Retro-Fantasterei? Matteo Thun lässt bei seinem neuesten Küchenkonzept «La Cucina» solche Attribute mit der heutigen Idee der Hightechküche kollidieren. Thun orientiert sich für seine Vision an vergangenen Zeiten, Behaglichkeit und Wärme spielen eine tragende Rolle. Zu erleben war all das an der Kölner Living Kitchen, wo eine unter Weidenstangen aufgebaute Feuerstelle präsentiert wurde. Mit dieser visualisiert der Stararchitekt die Uridee der (italienischen) Küche. Dabei unterteilt Thun «La Cucina» in drei Bereiche: einen Ort für die Zubereitung warmer Speisen, einen anderen zur Zubereitung und Aufbewahrung kalter Speisen sowie einen Platz zum Essen. Ferner lässt das Küchenkonzept eine offene Aufbewahrung von Lebensmitteln zu. Ursprünglich ist auch das Hauptmaterial der Kücheninstallation, wofür sich Matteo Thun mit einem Gleichgesinnten zusammengetan hat. «Maurizio Riva und ich teilen die Passion für Holz schon seit langem. Daraus ist die Idee

entstanden, eine Küche ganz aus Massivholz zu produzieren», so der Designer.

Ein grosser Holzanteil stammt von Matteo Thuns früheren Designarbeiten aus amerikanischer, roter Eiche. So zum Beispiel aus der Installation «Wooden Beacons», die er mit Riva 1920 und dem American Hardwood Export Council (AHEC) anlässlich der Salone del Mobile 2010 gezeigt hat. Weitere «La Cucina»-Holzelemente – etwa Bank, Tisch und Bücherschrank – sind ebenfalls aus amerikanischer Roteiche hergestellt und werden von Riva 1920 nach individuellen Massen produziert. Der italienische Möbelhersteller fertigt hierfür übrigens erstmals kommerziell Objekte aus dem nachhaltig verfügbaren Laubholz.

Weitere wichtige Partner bei diesem Kollektivprojekt sind altbekannte Küchenprofis wie AEG Electrolux und Zwilling, die Matteo Thun gerne mit allerbesten Zutaten für ein Gericht vergleicht und damit nochmals kurz auf den Zweck der mediterranen Küche verweist. ■

[www.matteothun.com](http://www.matteothun.com)

[www.riva1920.it](http://www.riva1920.it)

[www.americanhardwood.org](http://www.americanhardwood.org)



Fotos: Sven Otte, © Riva 1920 und Matteo Thun