DORN BRACHT

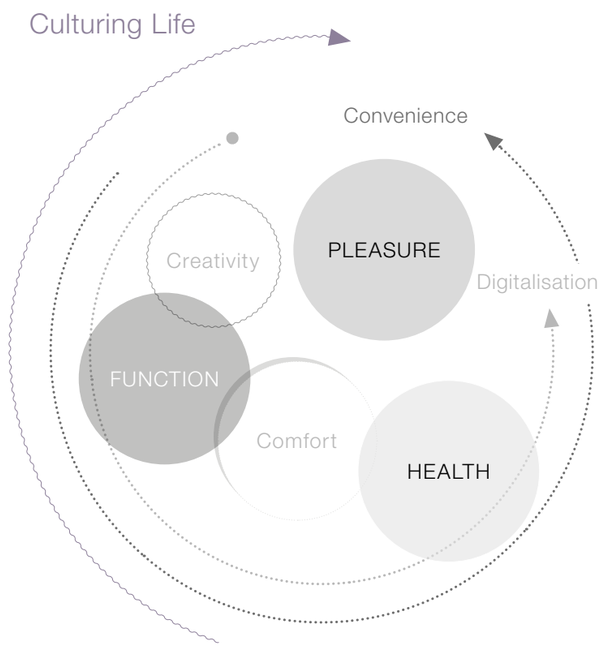
Dornbracht
Kitchen

Culturing Life

Aesthetics. Health.
Intelligence. Intimacy.
In the digital age, our requirements
in the bathroom, spa and kitchen as
living spaces are changing.

Estetica. Salute.
Intelligenza. Intimità.
Nell’epoca della digitalizzazione
le nostre esigenze negli spazi
bagno, spa e cucina subiscono
una trasformazione.

Estética. Salud.
Inteligencia. Intimidad.
En la era de la digitalización,
cambian nuestras necesidades
en los ámbitos del baño, el
spa y la cocina.



Andreas Dornbracht

DORN BRACHT

Dornbracht
Kitchen

Contents

4 Water Zones

8 Preparing
10 Cooking
14 Cleaning
16 Drinking

18 eUnit Kitchen

26 Between Science & Romance

36 Products

40 Water Dispenser
44 eno
50 Elio
56 Pivot
62 Tara Ultra
68 Meta.02
72 Tara Classic
76 Tara.
82 Maro
86 Lot

92 Miscellaneous
Accessori
Accesorios

96 Culture Projects

98 A change in the kitchen – Four questions to Andreas Dornbracht and Mike Meiré

Important notice for our North American customers: Please check with Dornbracht for the availability of the eUnit Kitchen. / Avvertenza importante per i nostri clienti nordamericani: invitiamo a consultare Dornbracht sulla disponibilità delle eUnit Kitchen. / Indicación importante para nuestros clientes norteamericanos: consulte a Dornbracht en cuanto a la disponibilidad de eUnit Kitchen.

What does the water have to do when cleaning vegetables that is different from when it is used for washing dishes? In which rooms does it make sense to have a separate drinking water source?

In cosa deve differenziarsi l’acqua per lavare le verdure dall’acqua per lavare i piatti? In che spazi può avere senso un punto d’acqua potabile dedicato?

¿Qué función debe desempeñar el agua cuando se limpia la verdura a diferencia de cuando se lava la vajilla? ¿En qué espacios tiene sentido una fuente de agua potable separada?

Water Zones

EN Cleaning vegetables, washing fruit, filleting fish, filling a pot with water, washing dishes, cleaning baking trays, preparing tea or taking a sip of cold water: depending on the task in hand, quite different demands are placed on the water points in a kitchen. With the WATER ZONES, Dornbracht has developed a concept for working in the kitchen, which facilitates the separation of the different functional areas, as we know them from professional kitchens, for domestic kitchens, too.

IT Mondare le verdure, lavare la frutta, sfilettare il pesce, riempire d'acqua una pentola, lavare le stoviglie, pulire le teglie da forno, preparare il the, bere un sorso d'acqua fresca: i punti d'acqua della cucina devono soddisfare esigenze diverse a seconda di ogni specifica operazione. Con le WATER ZONES, Dornbracht ha sviluppato un concetto dedicato al lavoro in cucina, rendendo possibile la separazione dei diversi ambiti funzionali, cosa usuale nelle cucine professionali ed ora anche per le cucine domestiche private.

ES Limpiar verdura, lavar fruta, filetear pescado, llenar una olla con agua, fregar los platos, limpiar las bandejas del horno, preparar té, beber un trago de agua fresca: dependiendo del proceso de trabajo se presentan necesidades diferentes a la zona del fregadero en una cocina. Con las WATER ZONES, Dornbracht ha desarrollado un concepto de trabajo en la cocina que permite la separación de las diferentes zonas funcionales, tal y como se utiliza en las cocinas profesionales, también para las cocinas privadas.

8 Preparing
10 Cooking
14 Cleaning
16 Drinking

The film and further information can be found at:
Trovate il filmato e ulteriori informazioni su:
Encontrará el vídeo y más información al respecto en:
dornbracht.com/water-zones

Preparing

Professional food preparation

EN Washing, cleaning, cutting, drying – everything in the PREPARING zone is geared to careful food handling: a profi spray with a gentle jet when handling fresh or cooked food. And a double sink which is deep on one side and can be filled with water, and on the other side is deliberately shallow.

IT Lavare, pulire, tagliare, sgocciolare – nella zona PREPARING tutto è predisposto per una lavorazione delicata degli alimenti: una doccetta professionale con un getto morbido per il contatto con alimenti freschi o cotti e un lavello a due vasche, profondo da un lato per la raccolta dell'acqua e volutamente piatto dall'altro.

ES Lavar, limpiar, cortar, escurrir: en la zona PREPARING todo está orientado a tratar con cuidado los alimentos: un grifo profesional tipo ducha con chorro suave para tratar alimentos frescos o cocinados. Y un fregadero doble con dos profundidades diferentes: un lado más hondo, para permitir el llenado de agua, y otro lado más plano.

EN Adding water without having to take the pot off the cooker, draining pasta without a long walk to the sink – in the COOKING zone, it makes sense to have a water source where you can fill your pots directly on top of the cooker. The sink is deep enough for cooling and draining the largest of pots and pans.

IT Aggiungere acqua senza dover spostare la pentola dal fornello, scolare la pasta senza lunghi spostamenti – nella zona COOKING è utile avere un punto acqua con cui poter riempire le pentole direttamente sul fornello. Il lavello è così profondo che vi si possono raffreddare e svuotare contenitori anche molto grossi.

ES Añadir agua sin tener que retirar la olla del fogón, escurrir el agua de la pasta sin tener que hacer un largo recorrido: en el área COOKING es razonable contar con una salida de agua que permita llenar las ollas directamente sobre el fogón. Además la pila es suficientemente honda para que también se puedan enfriar y escurrir recipientes de gran tamaño.

Cooking

Water sourced directly at the point of cooking

Cleaning

Efficient cleaning of pots and dishes

EN What matters here is that the crockery, the pots and the pans are thoroughly cleaned – quickly and conveniently. In the CLEANING zone, a profi spray with an extra strong jet to get rid of every last speck of dirt and baked-on food is ideal. The sinks are deep and wide so that baking trays and large pots can also be cleaned with ease. Washing-up liquid dispenser and strainer waste make rinsing easy and comfortable.

IT Ciò che qui conta è la pulizia accurata di stoviglie e pentole – in modo rapido e comodo. Nella zona CLEANING si ha a disposizione una doccetta professionale con un getto potente che rimuove bene lo sporco e le incrostazioni. I lavelli sono profondi e larghi, in modo da poter lavare comodamente anche teglie da forno e grosse pentole. Il dispenser di detersivo per piatti e il comando piletta a eccentrico sono ulteriori strumenti atti a facilitare la fase di lavaggio.

ES Lo importante aquí es la limpieza a fondo de la vajilla y las cazuelas, y de manera rápida y cómoda. En la zona CLEANING se presenta un grifo profesional tipo ducha con un chorro potente, con el que se puede arrastrar la suciedad y las adherencias fácilmente. Los fregaderos son especialmente hondos y anchos para poder limpiar cómodamente incluso las bandejas del horno y las ollas grandes. El dosificador de lavavajillas y el accionamiento excéntrico permiten un lavado más cómodo.

Drinking

A separate source of drinking water

EN Preparing tea or taking a sip of cold water – the DRINKING zone is the answer to many people's desire to have a separate source of drinking water in the kitchen. Even at home, we are seeing more and more bars where people fill their glasses with water or prepare drinks. The design of fittings and sinks is adapted accordingly: neat and minimalist.

IT Preparare il the o bere un sorso d'acqua fresca – la zona DRINKING è la risposta al desiderio di molte persone di avere in cucina una fonte di acqua potabile dedicata. E anche nella zona giorno si trova sempre più spesso una zona bar, dove riempirsi un bicchiere d'acqua o prepararsi qualcosa da bere. Anche il design del rubinetto e della vasca è adeguato: dal volume ridotto e minimalista.

ES Preparar un té o beber un trago de agua fresca: la zona DRINKING es la respuesta al deseo de muchas personas de disponer de una fuente de agua potable independiente en la cocina. Y en las viviendas encontramos cada vez más a menudo barras de bar en las que igualmente se puede llenar un vaso de agua o preparar una bebida. El diseño de la grifería y del fregadero está adaptado a esta función: de poco volumen y minimalista.

How can activities in
the kitchen be supported by
digital technology?

Come si agevolano
le azioni in cucina con le
tecnologie digitali?

¿De qué manera facilitan
las tecnologías digitales las
maniobras en la cocina?

eUnit Kitchen

eUnit Kitchen

EN With eUNIT KITCHEN, Dornbracht is introducing an electronic product solution for the kitchen for the first time. The digital control technology and the intuitive application logic make daily activities easier than ever before: water volume, water temperature and strainer waste can be controlled precisely and conveniently using the digital control elements.

IT Con eUNIT KITCHEN, Dornbracht introduce per la prima volta una soluzione elettronica per prodotti destinati alla cucina. La tecnologia di comando digitale e la logica d'uso intuitiva rendono più semplici che mai i gesti quotidiani: quantità e temperatura dell'acqua ed azionamento della piletta si possono controllare con precisione e comodità mediante gli elementi di comando digitali.

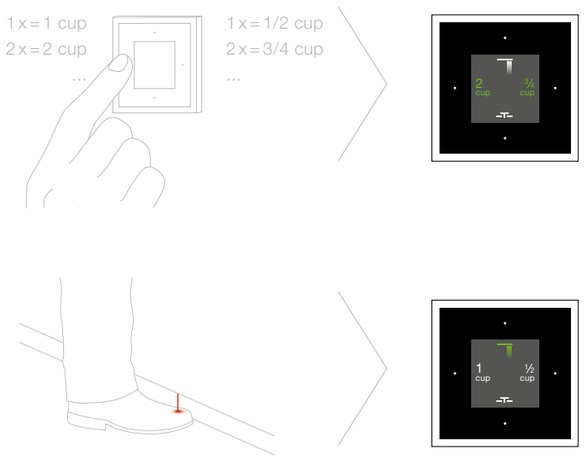
ES Con eUNIT KITCHEN Dornbracht introduce por primera vez una solución de producto electrónica para la cocina. La tecnología de mando digital y la lógica de aplicación intuitiva facilita el trabajo cotidiano como nunca: el caudal y la temperatura del agua, así como el accionamiento excéntrico, se pueden controlar de forma cómoda y precisa mediante los mandos digitales.

Product Design
Sieger Design

EN eUNIT KITCHEN offers intelligent functions and greater convenience. Thanks to the integrated flow volume control, the exact amount of water needed for preparation can be measured. In addition, a foot sensor replaces that third hand you are missing and makes it possible to release water without using your hands.

IT La eUNIT KITCHEN offre funzioni intelligenti e maggior comfort. La funzione di dosaggio integrata consente di misurare esattamente la quantità d'acqua che serve per la preparazione. Un sensore per l'azionamento con il piede, inoltre, sostituisce la mano libera "mancante" e consente l'erogazione dell'acqua senza alcuna manopola.

ES La eUNIT KITCHEN ofrece funciones inteligentes y mayor comodidad. Con la función de dosificación integrada se puede ajustar de forma exacta el caudal de agua que se necesita para la preparación. Además, un sensor de pie permite la apertura del agua sin tener que utilizar las manos.



→ The film and further information can be found at:
Trovate il filmato e ulteriori informazioni su:
Encontrará el vídeo y más información al respecto en:
dornbracht.com/eUnit

Between Science *& Romance*

RALF FRÄDTKE *in conversation with* SVEN ELVERFELD

More and more people are longing for a healthy balance between science, enjoyment and ethics when it comes to food. Three-Michelin-starred chef Sven Elverfeld, head chef at gourmet restaurant "Aqua" in The Ritz-Carlton, Wolfsburg, Germany, is familiar with this dilemma. His advice is as follows: less is more – this applies in particular for our meat consumption. Home cooking is not only enjoyable – it also allows you to control what you put on your plate. Food is one of the essential sources of energy and the beginning of good health – we should devote more time to it and take more pleasure in it.

Ralf Frädtke: Mr. Elverfeld, what is reality? Is it the taste of a wine experienced when blind tasting or the pleasure we feel when we know exactly what kind of wine we are drinking?
Sven Elverfeld: I prefer to trust my own sense of taste. In this, I feel very close to the Zen school of Buddhism. Famous names, prestige and price – all these factors detract from the true value of a product.
RF: What do you recommend to the amateur chefs in your cookery courses to allow them to enjoy cooking more?
SE: To relax. To devise routines. Not to set their sights too high. A good cook can be recognised by their ability to master the simple dishes: preparing perfect scrambled eggs or mashed potato, allowing fish to cook for just the right amount of time. If you can do this, you will also be able to manage other challenges. Above all, I want to encourage people to enjoy cooking and to use their intuition when doing so. But I also want to revive interest in regional traditions. We may not always realise it, but nothing defines our identity quite as much as food, nothing affects us as personally.
RF: That's all well and good, but who still has time for home cooking nowadays?
SE: I know a lot of cerebral people who suffer from stress in their jobs yet who put on an apron when they get home in the evening. For these people, preparing a genuinely Italian risotto or filled pasta is a kind of meditation. The desire for rituals – cooking gives you with a good helping of that! This is another reason why many amateur chefs fit out their homes with high-quality kitchens, because they want a stimulating environment at the heart of the action. It's not about impressing the guests as is often claimed. For if things are simmering, steaming and sizzling on the cooker, you feel like an actor in the spotlight.
RF: So what you're trying to say is that we really need to set ourselves new priorities if we want to achieve a more laid-back approach to food.
SE: Time and again, I encounter people in my cookery courses who wilfully take the time to braise meat in the oven, something that takes a few hours if you want to get it right, or to prepare a six-course meal with appetisers, starters and all the rest. What's more, they take just as much time to enjoy the food with family or friends in order to savour the result of the activity of cooking down to the last morsel, in other words as a kind of return on their time investment. As healthy eating is not just a question of understanding conventional nutrition but is also about how you eat. Conviviality, cultivating social contacts, sharing – these are all things that contribute to a healthy diet.

> "…nothing defines our identity quite as much as food, nothing affects us as personally."
>
> — Sven Elverfeld

RF: On moving into the White House, Michelle Obama symbolically planted a vegetable garden in the grounds. Is "urban farming" a fashion?
SE: It's more than just a fashion! This trend represents a profound social change which goes far beyond the fine dining scene. For many years now, we have been working together with farmers from the surrounding area from whom we purchase potatoes, vegetables, lamb's lettuce and much more. We get the game from a local hunter – a friend of ours. It's interesting to see what is happening in large conurbations such as Berlin, Paris, London and New York. Here, consumers have started to take back responsibility for their food. Here, the nation-wide shift from flower garden to kitchen garden has already led to many brownfield sites being cultivated. Here, residents' associations grow vegetables, salad and herbs on the roofs of multi-storey buildings.
RF: So do cooking and eating have anything to do with society?
SE: Of course they do. They are concerned with recognising quality! This supposes that we are capable of judging and taking criticism. Characteristics that any responsible citizen should have. Good cooking calls for knowledge of the products, i.e. their properties, origin and use. Only those who are in the know are immune to the temptations of the food industry.
RF: The debate on climate change has led to a return to local and regional products and their being reassessed. What is the best way to promote this trend?
SE: Our society has got to find new ways of thinking. For example, we need to contain overproduction. In Europe alone, 89 million tons of food end up in the dustbin every year. The solution is to restrain ourselves and to make greater use of local resources. The gardeners from

"Essbare Landschaften" (edible landscapes) in Waltrop are demonstrating successfully how we can exploit long forgotten natural resources. By going back to old, open-pollinated landraces and unusual vegetables, taste is once again being brought to the fore.
RF: What can we do to protect resources and culinary variety?
SE: If shopping is increasingly becoming a matter of the head, it helps to reduce the range of cooking ingredients. For example, by eating less but better quality meat. Or by rigorously only buying seasonal fruit and vegetables! We don't need to eat strawberries in December. The growing range of goods on offer puts too much strain on people and does not make them any happier!
RF: Where will the most important culinary impetus come from in the future?
SE: From the struggle for sustainability, from the fight for good, healthy cooking! "Protecting products is the most radical action" – this is what Ferran Adrià, modernist par excellence, continuously proclaims: "Products are the colours used to paint in the kitchen and the basis for creating ties to modern cooking."

About the author: Ralf Frädtke's love of high-quality products started in his grandmother's garden; his love of cooking stems from his student years when he shared a flat with a Frenchman. These two passions inevitably led to "Feinschmecker" (a specialist culinary journal) where he worked as editor for 15 years. Today, he is a food, design and travel writer for the publications "Beef!", "Geo Saison", "Architektur & Wohnen" and "Häuser".

IT

Sono sempre di più le persone che desiderano nutrirsi secondo un sano equilibrio di scienza, piacere e morale. Il cuoco a tre stelle Sven Elverfeld, chef del ristorante di prima categoria "Aqua" presso l'albergo The Ritz-Carlton di Wolfsburg, conosce questo dilemma. I suoi consigli: meglio poco, ma buono – e questo vale soprattutto per il consumo di carne. Prepararsi il cibo significa gioia – e controllo su ciò che arriva nel piatto. Mangiare è una delle fonti essenziali di energia e salute – dovremmo dedicarci più tempo e trarne maggior piacere.

Ralf Frädtke: Signor Elverfeld, qual è la realtà? Nel vino il gusto è quello che sentiamo in una degustazione alla cieca o il piacere che abbiamo se sappiamo esattamente che vino stiamo bevendo?
Sven Elverfeld: Io preferisco affidarmi al mio gusto. In questo modo mi sento vicino al buddismo zen. Nomi famosi, prestigio e prezzi – tutto ciò devia dal valore autentico di un prodotto.
RF: Cosa consiglia ai cuochi dilettanti nei suoi corsi di cucina, affinché possano assaporare meglio le cose?
SE: Scalare una marcia. Fare pratica. Non alimentare false ambizioni. Una buona cucina si vede nell'ottima realizzazione di piatti semplici: preparare un uovo strapazzato perfetto, una purea di patate, cuocere a puntino il pesce. Chi sa fare questo supera anche altre sfide. Del cucinare voglio incoraggiare soprattutto l'aspetto gioioso e intuitivo. Al tempo stesso, però, anche risvegliare l'interesse per le tradizioni regionali. Non sempre ne siamo consapevoli, ma c'è poco altro che sentiamo in modo così privato e caratteristico della nostra identità come ciò che mangiamo.
RF: Bello e buono, ma oggi chi ha ancora il tempo di cucinarsi qualcosa?
SE: Conosco molti cervelloni che sono stressati al lavoro e tuttavia alla sera si legano il grembiule ai fianchi. Per loro la preparazione di un risotto italiano originale o di una pasta ripiena è una sorta di meditazione. Ecco servita la voglia di rituale – in cucina! Anche per questo molti amatori allestiscono cucine di pregio nei loro appartamenti, perché sul luogo del misfatto desiderano un ambiente stimolante. Non si tratta di impressionare gli ospiti come si ripete spesso. Infatti se sul fornello si sente il bollore, il vapore e il sibilo, si vive quest'esperienza come attori sotto le luci dei riflettori.

> “…c’è poco altro che sentiamo in modo così privato e caratteristico della nostra identità come ciò che mangiamo.”
>
> — Sven Elverfeld

RF: Lei pensa che dovremmo solo stabilire altre priorità per ottenere di nuovo un rapporto disteso con il cibo?
SE: Nei miei corsi di cucina trovo sempre persone che scelgono consapevolmente di prendersi il tempo di preparare uno stufato in forno che richiede qualche ora per riuscire bene, oppure per un menu da sei portate con stuzzichini, antipasti, annessi e connessi. E allo stesso modo si prendono parecchio tempo per gustarsi nella cerchia della famiglia e degli amici il risultato dell’azione, la rendita dell’investimento di tempo per così dire. Infatti nel mangiar sano non rientra solo il concetto classico di dieta, ma anche come si mangia. Socializzare, fare comunità, condividere – tutto contribuisce a un’alimentazione sana a tutto tondo.
RF: Michelle Obama quando si è insediata alla Casa Bianca ha allestito simbolicamente un orto in giardino. L’ “Urban Farming” è una moda?
SE: È molto più che una moda! Il trend segnala un profondo mutamento sociale che va oltre il mondo gastronomico. Noi cooperiamo da anni con contadini dei dintorni, riceviamo da loro patate, verdure, insalatina e molto altro. La selvaggina arriva da un amico cacciatore del posto. È interessante ciò che succede nelle grandi metropoli, a Berlino, Parigi, Londra e New York. Lì i consumatori hanno iniziato a riassumersi la responsabilità di ciò che mangiano. Lì con il passaggio da giardino ornamentale a orto si sono coltivati già molti campi. Lì le comunità di residenti coltivano verdure, insalata ed erbe aromatiche sui tetti dei grattacieli.
RF: Allora cucinare e mangiare hanno a che fare con la società?
SE: Certo. Hanno a che fare con il riconoscimento della qualità! Si presuppone che si sia in grado di esprimere giudizi e critiche. Capacità che dovrebbe possedere ogni cittadino maggiorenne. La buona cucina implica la conoscenza dei prodotti, delle loro caratteristiche, della loro produzione e del loro utilizzo. Solo chi è informato è immune dalle tentazioni dell’industria alimentare.
RF: Il dibattito sul cambiamento climatico fortunatamente ha determinato un ritorno ai prodotti locali e regionali e a una loro rivalutazione. Come si può promuovere al meglio questa tendenza?
SE: La nostra società deve cambiare modo di pensare. Occorre arginare la sovraproduzione. Solo in Europa, ogni anno, finiscono nella spazzatura 89 milioni di tonnellate di cibo. La via d’uscita? Limitazione e incremento dell’utilizzo di risorse regionali. Gli ortolani degli “Essbare Landschaften” (paesaggi commestibili) di Waltrop dimostrano con successo come si riportano in superficie le ricchezze del sottosuolo credute perse. Facendo ricorso a vecchie varietà di terra resistenti ai semi e a verdure rare ridanno valore al gusto.
RF: Cosa si può ancora fare per tutelare la varietà culinaria e le risorse?
SE: Se l’acquisto diventa via via una cosa ponderata, ciò aiuta a ridurre l’offerta della cucina. Ad esempio mangiando meno carne, ma di qualità. Oppure acquistando solo prodotti di stagione! Non abbiamo bisogno delle fragole a dicembre. La crescente offerta di prodotti di consumo sovraccarica la gente e non la rende più felice!
RF: Da dove arrivano i principali input culinari del futuro?
SE: Dalla lotta per la sostenibilità, dalla battaglia per una cucina buona e sana! “In genere la tutela dei prodotti è la cosa più radicale” – l’ha sempre sostenuto proprio Ferran Adrià, il modernista per eccellenza: “I prodotti sono i colori con cui si dipinge in cucina, la base da cui parte l’arco della cucina moderna.”

Sull'autore: Ralf Frädtke ha appreso la bontà dei prodotti nell'orto di sua nonna, la voglia di cucinare nel suo alloggio in comune con altri studenti da un coinquilino francese. Queste due passioni lo hanno poi portato al "Feinschmecker", dove ha lavorato per 15 anni come redattore. Oggi scrive di food, design e viaggi per "Beef!", "Geo Saison", "Architektur & Wohnen" e "Häuser".

"…apenas hay algo que refuerce tanto la identidad y sea tan personal como nuestra alimentación."

— Sven Elverfeld

ES

Cada vez son más las personas que desean en la alimentación un equilibrio saludable de ciencia, disfrute y moral. El cocinero de tres estrellas Sven Elverfeld, jefe de cocina del restaurante de gran categoría "Aqua" del hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburgo, está familiarizado con este dilema. Sus consejos: menos es más, aplicable sobre todo al consumo de carne. Cocinar uno mismo produce alegría y proporciona control sobre todo lo que va a parar al plato. La comida es una de las principales fuentes de energía y salud; deberíamos dedicarle más tiempo e ilusión.

Ralf Frädtke: Señor Elverfeld, ¿cuál es la realidad? En el vino, ¿es el gusto que experimentamos al catarlo a ciegas, o el disfrute que sentimos si sabemos exactamente qué vino bebemos?
Sven Elverfeld: Prefiero confiar en mi gusto. De ese modo me siento próximo al budismo Zen. Nombres famosos, prestigio y premios: todo ello distrae del valor verdadero de un producto.
RF: ¿Qué recomienda a los cocineros aficionados en sus clases de cocina para que puedan disfrutar más?
SE: Reducir la velocidad. Crear rutinas. No desarrollar ambiciones falsas. El buen cocinar se manifiesta en el dominio de los platos sencillos: unos huevos revueltos perfectos, un puré de patatas, cocinar pescado al punto. Quien lo consigue domina también otros desafíos. Quiero promover ante todo las ganas, lo intuitivo al cocinar. Pero también despertar el interés por las tradiciones regionales. Puede que no siempre seamos conscientes de ello, pero apenas hay algo que refuerce tanto la identidad y sea tan personal como nuestra alimentación.
RF: Muy bien, pero ¿quién tiene todavía tiempo en la actualidad para cocinar por sí mismo?
SE: Conozco a muchas personas sometidas a tensión mental por su profesión y que sin embargo se atan el delantal por la noche. Para ellas, la preparación de un risotto italiano original o de pasta rellena supone una especie de meditación. El gusto por el ritual se pone en práctica al cocinar. Muchos aficionados instalan también en sus viviendas cocinas de gran calidad porque desean rodearse de un entorno estimulante en el lugar de actuación. No se trata tanto de impresionar a los invitados, como se afirma reiteradamente; pues cuando la comida hierve, humea y silba al fuego pasa uno a ser el centro de atención.
RF: ¿Opina que simplemente debemos establecer otras prioridades para recuperar una actitud distendida frente a la comida?
SE: En mis cursos de cocina me encuentro una y otra vez con personas que se toman deliberadamente su tiempo, por ejemplo, para conseguir un buen guiso en el horno que requiere un par de horas, o para un menú de seis platos con brochetas, entrantes y todo lo demás. E igualmente se toman su tiempo para disfrutar con la familia y los amigos, para comer el resultado del trabajo del cocinero; por así decirlo, para disfrutar los beneficios del tiempo invertido. Pues la comida saludable no solo incluye el conocimiento de la dieta clásica, sino también la forma de comer. Socializar, cuidar la comunidad, compartir: todo ello forma parte de una alimentación completamente sana.

RF.: Michelle Obama instaló como símbolo un huerto en el parque a la entrada de la Casa Blanca. ¿Es una moda la "agricultura urbana"?
SE: ¡Es más que una moda! La tendencia indica una transformación profunda de la sociedad que va más allá del ámbito gastronómico. Cooperamos desde hace muchos años con agricultores de la zona, a los que compramos patatas, verduras, canónigos y muchos otros productos. La caza la proporciona un cazador de confianza de la región. Es interesante lo que ocurre en las grandes metrópolis: Berlín, París, Londres y Nueva York, donde los consumidores han empezado a asumir nuevamente la responsabilidad por su comida. En estos lugares, la transición completa de jardín a huerta ya da lugar al cultivo de muchas zonas de barbecho. Las comunidades de vecinos cultivan allí verduras, lechugas y hierbas en los tejados de rascacielos.
RF: Entonces, ¿el cocinar y el comer tienen algo que ver con la sociedad?
SE: Evidentemente. Tienen que ver con el reconocimiento de la calidad. Esto presupone capacidad para el juicio y la crítica. Aptitudes que debería tener todo ciudadano mayor de edad. La buena cocina presupone conocimientos sobre los productos, sus propiedades, producción y empleo. Solo el buen conocedor está a salvo de los ensayos de la industria alimentaria.
RF: El debate sobre el cambio climático ha ocasionado también, afortunadamente, un retorno a los productos locales y regionales y una nueva valoración de los mismos. ¿Cuál es la mejor manera de fomentar esta tendencia?
SE: Nuestra sociedad ha de reflexionar. Por ejemplo, debemos frenar la sobreproducción. Solo en Europa acaban cada año en la basura 89 millones de toneladas de alimentos. La solución es: restricción y mayor aprovechamiento de los recursos regionales. Los jardineros de los "Essbare Landschaften" (paisajes comestibles) de Waltrop muestran con éxito cómo se aprovechan recursos naturales que se creían desaparecidos. Mediante la recuperación de variedades locales antiguas homocigóticas y de verduras raras devuelven el gusto a la posición que le corresponde.
RF: ¿Qué más se puede hacer para proteger la diversidad culinaria y los recursos?
SE: Si la compra se vuelve cada vez más racional resulta de ayuda reducir la oferta de cocina. Por ejemplo, comiendo menos carne, pero de mayor calidad. ¡O comprando de forma consecuente con la temporada! No necesitamos fresas en diciembre. La oferta creciente de consumo desborda a la gente y no la hace más feliz.
RF: ¿De dónde procederán en el futuro los impulsos culinarios más importantes?
SE: De la lucha por la sostenibilidad, por la cocina buena y sana. "La protección de los productos es sin duda lo más radical", justo como promueve reiteradamente Ferran Adrià, el modernista por excelencia. "Los productos son los colores con los que se pinta la cocina, la base a partir de la cual se tiende el puente hacia la cocina moderna".

Sobre el autor: el placer de utilizar buenos productos lo descubrió Ralf Frädtke en el jardín de su abuela; el gusto por la cocina lo debe a un compañero francés de su piso compartido de estudiante. Estas dos pasiones lo llevaron a "Feinschmecker", donde trabajó como redactor durante 15 años. Actualmente escribe sobre comida, diseño y viajes para "Beef!", "Geo Saison", "Architektur & Wohnen" y "Häuser".

How should a product be designed so that it supports the processes in the kitchen both functionally and aesthetically?

Come dovrebbe essere realizzato un prodotto che accompagna i processi in cucina in modo sia funzionale che estetico?

¿Cómo debería estar configurado un producto para mejorar los procesos en la cocina tanto funcional como estéticamente?

Products

40 Water Dispenser
44 eno
50 Elio
56 Pivot
62 Tara Ultra
68 Meta.02
72 Tara Classic
76 Tara.
82 Maro
86 Lot

92 Miscellaneous
Accessori
Accesorios

Water Dispenser

Hot or cold water. Instantly.

EN One control lever, two functions: the WATER DISPENSER produces filtered cold or hot water (93°C) instantly. Hot beverages such as coffee and tea can be prepared quickly and comfortably. In addition, the WATER DISPENSER is a useful addition to the functions in the kitchen for blanching vegetables or cooking pasta. It is comfortably straightforward to operate: control lever tilted back – cold water, control lever tilted forwards – hot water. The clearly defined, natural laminar jet guarantees no dangerous splashes and a precise dosing of the water. The WATER DISPENSER is available in the design language of the TARA ULTRA and LOT series.

IT Una leva di comando, due funzioni: Il WATER DISPENSER eroga acqua filtrata, fredda oppure calda (93 °C) senza tempi di attesa. Bevande calde, quali caffè o tè, possono così essere preparate in modo veloce e pratico. Ma anche per mondare le verdure o per cucinare la pasta, i WATER DISPENSER possono essere un completamento razionale delle funzioni in cucina. L'erogazione è oltremodo pratica: si spinge la leva di comando all'indietro per ottenere acqua fredda, si spinge la leva di comando in avanti per ottenere acqua calda. Il getto laminare, naturale e ben definito, evita il formarsi di pericolosi spruzzi e permette di dosare esattamente la quantità d'acqua desiderata. Il WATER DISPENSER è disponibile nei design delle serie TARA ULTRA e LOT.

ES Una palanca de mando, dos funciones: el WATER DISPENSER proporciona agua filtrada fría o caliente (93 °C) sin tiempos de espera. De esta manera pueden prepararse rápida y cómodamente bebidas calientes como café y té. Pero los WATER DISPENSER complementan también otras funciones en la cocina, para lavar la verdura o hervir pasta. Su manejo es sumamente cómodo: palanca de mando hacia atrás – agua fría, palanca de mando hacia delante – agua caliente. El chorro laminar natural y claramente definido evita que se produzcan peligrosas salpicaduras y permite dosificar exactamente la cantidad de agua. El WATER DISPENSER está disponible en las series TARA ULTRA y LOT.

Product Design
Sieger Design

Lever tilted back – cold water
Lever tilted forwards – hot water (93°C)

Leva all'indietro – acqua fredda
Leva in avanti – acqua calda (93 °C)

Palanca hacia atrás – agua fría
Palanca hacia delante – agua caliente (93 °C)

Filtered water

Acqua filtrata

Agua filtrada

→ dornbracht.com/water-dispenser

eno

Sustainable both in function and design

EN The ENO lever concept intuitively reduces the consumption of hot water, because only cold water flows in the neutral lever position. In its design, ENO is characterised by a clear, straightforward formal expression, which is also underlined by the precise 90° opening angle of the lever. Thanks to its various function variants, ENO fulfils different requirements in the kitchen.

IT Il concetto della leva di ENO è quello di ridurre in modo intuitivo il consumo di acqua calda, in quanto, quando il comando è in posizione centrale, eroga solamente acqua fredda. ENO si contraddistingue nel design per un linguaggio della forma pulito e razionale, sottolineato anche dall'angolo netto di apertura a 90° della leva. Con le sue diverse varianti funzionali ENO soddisfa le vari esigenze in cucina.

ES El concepto de palanca de ENO reduce intuitivamente el consumo de agua caliente, puesto que en la posición neutra de la palanca fluye únicamente agua fría. El diseño de ENO seduce por su lenguaje formal claro y funcional, enfatizado por el ángulo de apertura preciso de la palanca a 90°. Gracias a sus diferentes variantes funcionales, ENO satisface todas las exigencias en la cocina.

Product Design
Sieger Design

dornbracht.com/eno

Elio

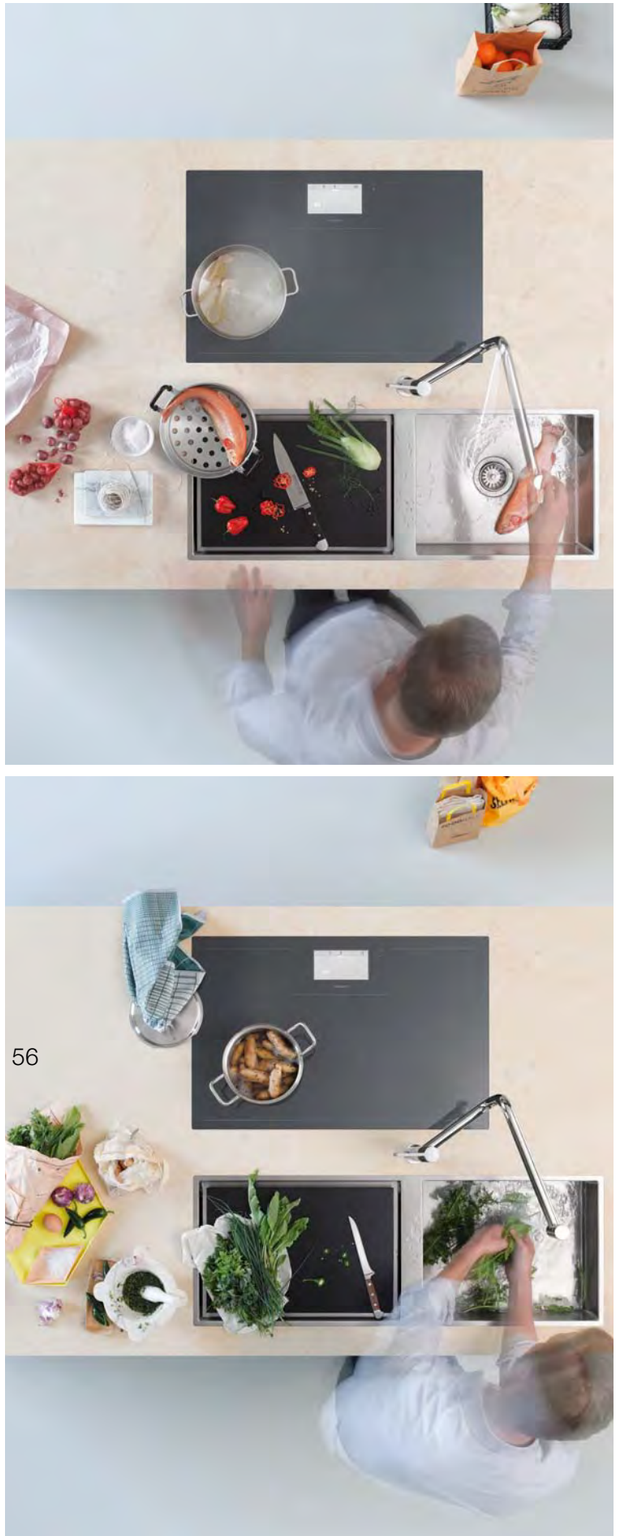
Surprisingly flexible

EN ELIO stands for easy, daily tasks in the kitchen. The appearance of the series is characterised by round, harmonious shapes. Optionally available with extending spout or extending spray, the working range of the fitting can be easily extended over the entire work area.

IT ELIO è sinonimo di lavoro quotidiano in cucina all'insegna della semplicità. Forme tonde e armoniche plasmano l'aspetto estetico della serie. Dotata, a scelta, di bocca estraibile o doccetta estraibile, in modo da poter ampliare comodamente la portata del rubinetto all'intero piano di lavoro.

ES ELIO representa el trabajo sencillo y cotidiano en la cocina. Las formas redondeadas y armónicas caracterizan el aspecto de la serie. Se puede elegir equipado con caño o ducha extraíbles; el alcance de la grifería se puede ampliar cómodamente a toda la zona de trabajo.

Product Design
Sieger Design



Pivot

360°
Creativity

EN Maximum functionality, high range: PIVOT is a universal fitting. Thanks to the 360° action radius, the individual areas of application can be reached effortlessly. The practical twist handle right at the spout ensures simple, ergonomic operation. PIVOT is characterised by a clearly defined shape and a refined, minimalist design.

IT Elevata funzionalità, ampia portata: PIVOT è un tipo di rubinetteria adatta ad ogni operazione. Con il raggio d'azione di 360° si può raggiungere senza sforzo ogni singola zona. La pratica impugnatura girevole, posta direttamente sulla bocca di erogazione, garantisce un utilizzo semplice ed ergonomico. PIVOT si contraddistingue per una forma definita in modo nitido e design ridotto e minimalista.

ES Alta funcionalidad, gran alcance: PIVOT es un tipo de grifería de uso universal. Con el radio de acción de 360° se pueden alcanzar sin esfuerzo las distintas zonas de trabajo. El práctico mando giratorio directamente en el caño de salida garantiza un manejo fácil y ergonómico. PIVOT destaca por sus formas definidas y un diseño de filigrana reducido.

Product Design
Sieger Design

Projection
Sporgenza
Saliente
552 mm

360°
pivoting
orientabile
giratoria

dornbracht.com/pivot

Tara Ultra

Professional

EN TARA ULTRA is a modern interpretation of the TARA CLASSIC, specifically intended for the kitchen. The typical TARA spout geometry is integrated into an independent design, specific to the kitchen. Highlights of the series include the swivelling professional single-lever mixer, whose integrated spray offers the choice between aerator and jet functions, the single-lever mixer with rinsing spray set and the POT FILLER (p. 67), which can be used to fill pots where they are being used: right on top of the cooker.

IT TARA ULTRA è l'interpretazione moderna di TARA CLASSIC, elaborata appositamente per la cucina. La geometria della bocca caratteristica di TARA si integra in un design indipendente, specifico per la cucina. I punti di forza della serie sono il miscelatore monocomando professionale orientabile, la cui doccetta integrata offre la scelta tra un getto aerato ed un getto a doccia, il miscelatore monocomando con gruppo doccetta estraibile da piano ed il POT FILLER (p. 67) che permette di riempire le pentole, là dove le si usa: direttamente sul fornello.

ES TARA ULTRA es la interpretación moderna de TARA CLASSIC especialmente pensada para la cocina. La geometría típica de salida TARA se integra en un diseño independiente, específico para la cocina. Lo más destacado de la serie es el mezclador monomando profesional orientable, cuya ducha integrada permite elegir entre un chorro con difusor o un chorro de ducha, el mezclador monomando con juego de grifo para cocina, así como el POT FILLER (p. 67), que permite llenar las ollas en el mismo lugar donde se están utilizando: directamente sobre los fogones.

Product Design
Sieger Design

dornbracht.com/tara-ultra

Meta.02

Reduction in form

EN One requirement for precision is to eliminate everything which is superfluous. The META 02 design is shaped by a consistent reduction of form and volume, paired with a high level of aesthetic quality. This guarantees longevity and excellent versatility for creating different combinations. Mixer, spout and rinsing spray set can be arranged in whatever order is best suited for the work involved.

IT Un presupposto della precisione è la rinuncia a tutto il superfluo. Il design di META 02 si basa su una coerente riduzione di forme e volumi, abbinata ad un'estetica superiore. Ciò garantisce lunga durata e molteplici possibilità di combinazione. Miscelatore, bocca di erogazione e doccetta estraibile da piano si possono disporre nella maniera più consona rispetto alle esigenze di lavoro.

ES Condición imprescindible para la precisión es renunciar a todo lo superfluo. El diseño del META 02 viene marcado por la consecuente reducción de sus formas y de su volumen, junto a un alto nivel estético. Con ello garantizamos longevidad del producto y se amplian las posibilidades de combinación. El mezclador, el caño y el grifo tipo ducha de lavado pueden ser instalados como mejor convenga para cada tarea en particular.

Product Design
Sieger Design

dornbracht.com/meta02-kitchen

Tara Classic

An established classic

EN With its timelessly beautiful design and its clear, purist character, the TARA CLASSIC series has become a true classic in the kitchen. A real highlight is the single-lever mixer with integrated profi spray that brings the excellent functionality of professional kitchen fittings to the private domain.

IT Grazie alla bellezza senza tempo delle sue linee e al suo carattere limpido e puro, la serie TARA CLASSIC è diventata in cucina un classico per eccellenza. Un vero fiore all'occhiello: il miscelatore monocomando con doccetta professionale integrata trasferisce nel settore privato l'elevata funzionalità delle rubinetterie cucina professionali e lo fa alla grande.

ES Con su diseño intemporal y sus formas claras y puristas, la serie TARA CLASSIC se ha convertido en un clásico de la cocina. Una novedad especial es el mezclador monomando con grifo profesional tipo ducha integrado que traslada de forma impresionante la excelente funcionalidad de las griferías de cocina profesionales al ámbito privado.

Product Design
Sieger Design

⟶ dornbracht.com/tara-classic

Tara.

The archetype

EN A classic as a standard for the future. TARA is the contemporary design icon of Dornbracht fittings – slender in shape with precise workmanship and perfectly symmetrical geometry. In addition to the chrome and platinum matt surfaces, selected products in the series are also available in the new rose gold tone CYPRUM.

IT Un classico come modello di riferimento per il futuro. TARA è l'icona di design intramontabile tra le rubinetterie Dornbracht – slanciata nella forma, precisa nella lavorazione, perfettamente simmetrica nella geometria. Oltre alle superfici in cromo e platino opaco, per una selezione di alcuni prodotti della serie ora è disponibile anche la nuova tonalità CYPRUM in oro rosa.

ES Un clásico como estándar para el futuro. TARA es el icono atemporal del diseño de las griferías Dornbracht: esbelto en la forma, preciso en el mecanizado, perfectamente simétrico en la geometría. Además de los acabados en cromo y platino mate, también está disponible, para algunas referencias seleccionadas de la serie, el nuevo acabado CYPRUM en tono dorado rosa.

Product Design
Sieger Design

dornbracht.com/tara-kitchen

Maro

Distinctive

EN 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 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 square head of the fitting and is therefore almost invisible.

IT MARO rappresenta un'estetica avanguardista. Le forme squadrate ed espressive si rispecchiano in tutti gli elementi del rubinetto. Come miscelatore monocomando o come miscelatore monocomando a due fori con rosette singole quadrate: MARO balza agli occhi. In pieno contrasto con la funzionalità integrata che abitualmente si mostra in modo naturale e riservato. Così lo zampillo aerato finisce a filo, inserito nella testa quadrata del rubinetto, risultando quasi invisibile.

ES MARO es sinónimo de estética vanguardista. Expresivas formas cuadradas se reflejan en todos los elementos de la grifería. Ya sea como mezclador monomando o como grifo mezclador con dos orificios y 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 cuadrada del grifo de forma casi invisible.

Product Design
Sieger Design

dornbracht.com/maro

Lot

Sculptural

EN LOT is a highly architectonic fitting with an ultra-flat, one-piece spout. Its right-angled form is pared down uncompromisingly: pure, clean and sophisticated – especially in the interaction with the unpretentious charm of the chrome and platinum matt surfaces. Adding a profi or rinsing spray set is the ideal way to optimise the kitchen workplace.

IT LOT è una rubinetteria ad elevato contenuto architettonico dalla bocca estremamente piatta e realizzata in un unico pezzo. Le sue linee ad angolo retto sono ridotte, pure, nitide e nobili, senza compromessi – soprattutto in fusione con la limpida sobrietà delle superfici in cromo e platino opaco. La postazione di lavoro in cucina può essere perfezionata ulteriormente con l'impiego del gruppo doccetta estraibile da piano o della doccetta professionale.

ES LOT es una grifería de formas arquitectónicas gracias a su un caño de salida extremadamente plano de una sola pieza. Sus formas rectangulares, sin concesiones, son puras, limpias y nobles, sobre todo en combinación con el claro atractivo de los acabados en cromo y platino mate. Añadiendo el juego de ducha profesional o el juego de ducha rociadora se obtiene una excelente optimización del lugar de trabajo.

Product Design
Sieger Design

dornbracht.com/lot

Miscellaneous
Accessori
Accesorios

EN Be it washing-up liquid dispenser, AIR SWITCH or profi or rinsing spray: Dornbracht miscellaneous items round off the kitchen ambience in a way that is as functional as it is stylish. They facilitate work processes in the kitchen and form the perfect addition to each series. Their reduced, clear design ensures that the fittings and miscellaneous items always combine to make a uniform entity – no matter which series, surface finish or miscellaneous items you choose.

IT Dispenser per detersivo liquido, AIR SWITCH, doccetta professionale o doccetta ad estrazione: gli accessori Dornbracht completano l'ambiente cucina tanto sotto il profilo funzionale, quanto sotto il profilo stilistico. Questi facilitano i processi di lavoro in cucina e costituiscono il completamento ottimale di ogni serie. Il design ridotto e nitido garantisce che rubinetteria e accessori formino sempre un'unità formale – a prescindere da quale serie, quale superficie o quale accessorio si sceglie.

ES Tanto el dosificador de lavavajillas, AIR SWITCH, el grifo profesional o el grifo tipo ducha: los accesorios de Dornbracht completan el ambiente de la cocina tanto en el aspecto funcional como estético. Facilitan los procesos de trabajo en la cocina y constituyen un complemento ideal para cualquier serie. El diseño claro y minimalista garantiza que grifería y accesorios constituyan una unidad de forma, independientemente de la serie, superficie o accesorio que se haya elegido.

Product Design
Sieger Design

Dornbracht
Culture Projects

EN Since 1996, Dornbracht has been initiating and sponsoring selected exhibitions and projects – in constant discussion with designers, artists, architects and philosophers. A chance to see the world through different eyes.

IT Dal 1996 Dornbracht promuove e sostiene esposizioni e progetti selezionati – in uno scambio costante tra designer, artisti, architetti e filosofi. Un'opportunità di vedere il mondo con altri occhi.

ES Desde 1996, Dornbracht promueve y patrocina exposiciones y proyectos seleccionados, en diálogo permanente con diseñadores, artistas, arquitectos y filósofos. Una oportunidad para ver el mundo con otros ojos.

98 A change in the kitchen

A change in *the kitchen*

Four questions to
ANDREAS DORNBRACHT
and
MIKE MEIRÉ

Global Street Food, Weil am Rhein
A project by Mike Meiré
Dornbracht Edges 2009

Within the scope of the Dornbracht Culture Projects, there have been two kitchen-related projects to date that included both retrospect and outlook: “The Farm Project” in 2006 and “Global Street Food” in 2009. How has the kitchen actually changed since then? An interview with Andreas Dornbracht and Mike Meiré.

Mr. Dornbracht, on the one hand, we will always be able to find the archaic hearth in the kitchen and it will always be the room in which communication traditionally takes place, even in the future. Yet on the other hand, the kitchen is also undergoing change. For example, digitalisation is making an entrance. What vision do you have of the kitchen today?

“It’s all about catering for new requirements.”

Andreas Dornbracht: It remains true to itself. But it keeps on developing and in doing so, uses the possibilities of our times to cater for new requirements. We began developing electronic product solutions for the kitchen a few years ago. At that time, there were initially internal product studies which then led to our new development. We are now set: with the eUNIT KITCHEN, we are launching the first electronically controlled product for the kitchen which is ready to be mass produced.

What does that change?

AD: The electronically controlled fittings make your work easier and ensure that your work processes run more smoothly. You therefore have more scope for the creative processes in the kitchen because the fittings facilitate or speed up the individual steps. Here, we are transposing the principles of professional chefs and the professional kitchen.

Mr. Meiré, there was a rather romantic statement at the heart of the kitchen-related Dornbracht culture projects “The Farm Project” and “Global Street Food”: “The kitchen is a place where the corporeal and sensual is at home.” If you consider this topic today, when you see new Dornbracht products such as eUNIT KITCHEN, has anything essential changed in your opinion?

Mike Meiré: At the time, “The Farm Project” was my reaction to a desire for minimalist design which was getting out of control. I wanted to make it clear that the kitchen is an active living space and not a showroom. Life is complex, and we will not make it any less so by trying to hide everything behind shiny white doors. In my opinion, we should instead try to understand that the complexity of everyday life with its aesthetic variety is an expression of the abundance of life, that sleeping, bathing or eating are extremely personal habits.
The rituals of everyday life in the kitchen still follow the course of the day: breakfast, lunch, dinner. For a start, this is not going to change. What is decisive, however, is the change in our awareness as a result of scientific findings and new technologies, how we design our processes in the kitchen today – and more importantly, in the future – both in terms of content and aesthetics.

“What is decisive is the change in our awareness as a result of scientific findings and new technologies.”

Mr. Dornbracht, you mentioned that you are consciously transposing the principles of professional kitchens.

AD: Professional cooks have taught us what they need in order to optimise processes when cooking and preparing dishes. From this, we derived the idea for the WATER ZONES which can also be equipped differently depending on their function.

“Chopping block”, Hong Kong, China
Global Street Food

"Grill", Kampala, Uganda
"Fruit salad stand", Buenos Aires, Argentina
Global Street Food

MM: Here, the improvised mobile street kitchens from our "Global Street Food" culture project, which are complex in their own way, also come to mind. As a perfectly designed update, of course.

Mr. Meiré, Andreas Dornbracht has mentioned that the "new kitchen" uses the possibilities of our times to cater for new requirements. What actual changes do you see?

"Our inner clock, the 'mitotic clock', will not allow us to rest until mankind's oldest dream has come true."

MM: The kitchen is becoming a place in which the notion of taking care of your health, i.e. the interplay between organic food, detox and medical diets, is being increasingly cultivated. Thus, where possible, stations to grow your own vegetables, herbs, fruits and spices, the consumption of which has positive effects on our organs and nervous system, might be added to the intelligent WATER ZONES. Energy drinks, energy bars, slow food, GM foods, fast health… – we are currently experiencing an extremely wide range of nutrition trends coming from the fields of science and medicine. New qualities are emerging in the change of meaning that our food culture is undergoing. Our inner clock, the 'mitotic clock', will not allow us to rest until mankind's oldest dream – how to slow down the premature decaying of our cells in general – has come true. Eating the right food is an essential factor in this respect. This means that the kitchen could become an even more important monitoring, organisational and service platform in our personal food chain in the future.

Thank you very much for talking to us, Mr. Dornbracht and Mr. Meiré.

"Fruit and vegetable stand", Rundu, Namibia
Global Street Food

The Farm Project
(Dornbracht Edges series)

"The Farm Project" was first presented at the Salone del Mobile 2006 in Milan. In addition, the installation could be seen at the "Passagen" at the imm Cologne in 2007, on the occasion of the "sculpture projects Münster 07" and at the "Design Miami" exhibition in Miami.
With "The Farm Project", Mike Meiré portrayed the kitchen as a workshop for the senses. In a barn-like house, goats, pigs, fish and rabbits run about freely.

An original, stainless steel sink becomes sculpture-like, becomes an almost casual presentation area for Dornbracht fittings. Bales of straw, pitchforks and simply galvanised metal buckets are emblems rich in allusion, which show traces of both the past and the future.

Global Street Food
(Dornbracht Edges series)

"Global Street Food" was first presented as part of the Passagen 2009 show on the occasion of the imm Cologne. The exhibition then ran during the "Art Basel" show in the Vitra Design Museum.
Mike Meiré curated and presented objects and street kitchens from different parts of the world. An exhibition illustrating the sculptural quality of the authentic objects and their cultural identity. Decontextualising allows people to look at them from various points of view: what materials is this type of kitchen unit made from? Where do they come from and how do they communicate with each other?

Mike Meiré developed the Dornbracht Culture Projects series which he has curated to the present day. In this context, the designer and artist also staged his own contributions such as "The Farm Project" and "Global Street Food".

IT

Nell'ambito dei Dornbracht Culture Projects ci sono stati finora due progetti inerenti la cucina che proponevano due visioni, quella retrospettiva e quella previsionale: "The Farm Project" nel 2006 e "Global Street Food" nel 2009. Da allora come è cambiato effettivamente lo spazio cucina? Un'intervista ad Andreas Dornbracht e Mike Meiré.

Signor Dornbracht, per certi versi la cucina rimarrà anche in futuro il focolare arcaico e il luogo comunicativo tradizionale, d'altro canto, però, è anche uno spazio in evoluzione. La digitalizzazione, ad esempio, fa il suo ingresso anche qui. Che immagine ha della cucina oggigiorno?

"Si tratta di andare incontro a nuove esigenze."

Andreas Dornbracht: Rimane fedele a se stessa. Al tempo stesso, però, fa anche progressi sfruttando le possibilità attuali di andare incontro a nuove esigenze. Già da alcuni anni abbiamo iniziato a sviluppare soluzioni di prodotti elettronici per la cucina. Innanzitutto ci sono stati degli studi interni sui prodotti che ci hanno portato all'evoluzione. Adesso ci siamo: con la eUNIT KITCHEN introduciamo il primo prodotto di serie a controllo elettronico per la cucina.

Cosa cambia?

AD: Le rubinetterie a controllo elettronico agevolano il lavoro, rendono più scorrevoli i processi operativi. Liberano maggior spazio per le attività creative in cucina, semplificando o accelerando le fasi di lavorazione. Al momento siamo orientati sui professionisti ovvero sulle cucine professionali.

Signor Meiré, i progetti artistici di Dornbracht rivolti alla cucina, "The Farm Project" e "Global Street Food", avevano in nuce un'affermazione piuttosto romantica: "La cucina è un luogo in cui dimorano il corpo e i sensi." Se prende in considerazione l'argomento oggi, se guarda i nuovi prodotti Dornbracht come eUNIT KITCHEN: secondo lei è cambiato qualcosa di fondamentale?

Mike Meiré: "The Farm Project" fu la mia reazione, a suo tempo, a una volontà creativa eccessivamente minimalista. Volevo chiarire che la cucina è uno spazio vivibile attivo e non un luogo espositivo. La vita è complessa e non lo diventa di meno tentando di nascondere tutto dietro a lucenti porte bianche. Ritengo che dovremmo piuttosto capire che gli aspetti complessi della quotidianità con la loro varietà estetica sono un'espressione di ricchezza di vita e che dormire, lavarsi o mangiare sono abitudini molto personali.
I rituali della quotidianità in cucina seguono pur sempre lo scorrere della giornata: colazione, pranzo, cena. E questo non cambierà. Decisivo sarà invece il cambiamento della nostra consapevolezza rispetto alle conoscenze scientifiche e alle nuove tecnologie, come plasmiamo già oggi – e soprattutto come plasmeremo in futuro – i nostri percorsi in cucina. Sia contenutisticamente che esteticamente.

"Diventa decisivo il cambiamento della nostra consapevolezza rispetto alle conoscenze scientifiche e alle nuove tecnologie."

Signor Dornbracht, lei ha menzionato il fatto che si sta orientando volutamente sulle cucine professionali.

AD: Abbiamo studiato le cucine professionali, ciò di cui necessitano per ottimizzare i processi di cottura e di preparazione dei cibi. Da qui nasce l'idea delle WATER ZONES che possono essere anche diverse nelle dotazioni in base alla loro funzione.

MM: Penso anche alle cucine di strada del nostro progetto artistico "Global Street Food", sì improvvisate, ma comunque complesse e itineranti. Naturalmente come update realizzato all'insegna dei perfezionamenti.

Signor Meiré, Andreas Dornbracht ha sottolineato che la "nuova cucina" dei giorni nostri sfrutta la possibilità di andare incontro a nuove esigenze. Che cambiamenti concreti vede lei?

"Il nostro orologio interno, il 'Mitotic Clock', non ci dà tregua, finché non si trovano risposte al più antico sogno dell'uomo."

MM: La cucina si trasforma in uno spazio, in cui si affina il pensiero del "Personal Care", quindi un connubio tra "Organic Food", "Detoxing" e "Medical Diets". Così forse si uniscono nelle WATER ZONES intelligenti postazioni per la coltivazione di verdure, erbe aromatiche, frutti e spezie, il cui consumo esercita effetti positivi sui nostri organi e sul nostro sistema nervoso. "Energy Drinks", "Energy Bar", "Slow Food", "Gen Food", "Fast Health"… attualmente sperimentiamo i trend alimentari più diversificati fondati su scienza e medicina. Nascono nuove qualità nel cambiamento di significato della nostra cultura del cibo. Il nostro orologio interno, il 'Mitotic Clock', non ci dà tregua, finché non si trovano risposte al più antico sogno dell'uomo: arrestare il decadimento precoce delle nostre cellule in generale. La corretta alimentazione è un fattore essenziale. La cucina del futuro dunque potrebbe rivestire un ruolo ancor più rilevante come piattaforma di controllo, organizzazione e assistenza della nostra catena alimentare personale.

Signor Dornbracht, signor Meiré, grazie per l'intervista rilasciata.

The Farm Project
(serie Dornbracht Edges)

"The Farm Project" è stato presentato per la prima volta a Milano al Salone del Mobile 2006. L'installazione è stata poi esposta nell'ambito dei "Passagen" in occasione dell'imm Cologne 2007, in occasione della manifestazione "skulptur projekte Münster 07" e al "Design Miami" di Miami.

“Market stand”, Hong Kong, China
Global Street Food

Con “The Farm Project” Mike Meiré mostra la cucina come laboratorio dei sensi. In uno spazio simile a un granaio scorrazzano pecore, maiali, pesci e conigli.
Un estroso lavello in acciaio inox diventa una scultura, una superficie espositiva, quasi casuale, di rubinetterie Dornbracht. Balle di paglia, forconi da letame e semplici secchi zincati rimandano come emblemi fortemente allusivi al passato e al futuro.

Global Street Food
(serie Dornbracht Edges)

“Global Street Food” è stato presentato per la prima volta nell’ambito dei “Passagen” in occasione dell’imm Cologne 2009. In seguito l’esposizione è approdata al Vitra Design Museum durante la manifestazione “Art Basel”.
Mike Meiré cura e presenta oggetti e cucine di strada di diverse parti del mondo. Un’esposizione che rappresenta la qualità sculturale degli oggetti autentici e la loro identità culturale. La decontestualizzazione consente l’osservazione di diversi aspetti: da quali materiali è composta un’unità di cucina del genere, che origini hanno e in che modo le comunicano?

Mike Meiré ha sviluppato la serie di progetti Dornbracht Culture Projects, da lui curati fino ad oggi. In questa cornice il designer e artista mette in scena anche contributi propri come “The Farm Project” e “Global Street Food”.

En el marco de los Dornbracht Culture Projects existían hasta ahora dos proyectos referidos a la cocina, que servían tanto de mirada retrospectiva como de previsión: “The Farm Project” del año 2006 y “Global Street Food” de 2009. ¿Cómo ha cambiado realmente desde entonces el ámbito de la cocina? Una conversación con Andreas Dornbracht y Mike Meiré.

Sr. Dornbracht, no hay duda de que la cocina seguirá siendo en el futuro el hogar arcaico y el espacio de comunicación tradicional. Por otra parte, la cocina también experimenta cambios. En ella ha hecho también su entrada, por ejemplo, la digitalización. ¿Qué imagen tiene actualmente de la cocina?

“Se trata de abordar nuevas exigencias.”

Andreas Dornbracht : Permanece fiel a sí misma. Pero también evoluciona, aprovechando para ello las posibilidades que ofrece nuestra época para abordar nuevas necesidades. Desde hace algunos años hemos empezado a desarrollar soluciones para la cocina en forma de productos electrónicos. Al principio solo existían estudios de productos a nivel interno, que dieron pie a nuestra evolución. Hasta el momento, esta es nuestra situación: con la eUNIT KITCHEN hemos introducido en la cocina el primer producto controlado electrónicamente que se ha desarrollado para su producción en serie.

¿Qué cambia?

AD: Las griferías controladas electrónicamente le facilitan el trabajo, hacen que sus procesos sean más fluidos. De este modo facilitan un mayor margen de maniobra para los procesos creativos en la cocina, con lo que se simplifican o aceleran las etapas de trabajo. En este sentido nos sirven de orientación los profesionales y sus cocinas.

Sr. Meiré, los proyectos culturales de Dornbracht referidos a la cocina “The Farm Project” y “Global Street Food” encerraban esencialmente un mensaje más bien romántico: “La cocina es un lugar en el que uno se siente en casa, tanto física como sensorialmente.” Al considerar el tema ahora y examinar nuevos productos Dornbracht, como la eUNIT KITCHEN: ¿ha variado algo básico para usted?

Mike Meiré: “The Farm Project” fue en su momento mi reacción a un deseo de diseño minimalista que llegaba a ser excesivo. Quería dejar claro que la cocina es un espacio vital activo, no una sala de exposición. La vida es compleja, y no lo es menos si se intenta ocultarlo todo tras puertas blancas relucientes. Opino que deberíamos asumir más bien que esta complejidad de la vida cotidiana, con su diversidad estética, es una expresión de riqueza vital, que dormir, bañarse o comer son costumbres muy personales. Los rituales de la vida cotidiana en la cocina siguen el desarrollo de la jornada: desayuno, comida, cena. Eso no cambiará por el momento. Sin embargo, al configurar nuestros procesos en la cocina, es decisiva ya actualmente (y sin duda también de cara al futuro) la transformación de

“Terracotta chicken grill”, Ho Chi Minh City, Vietnam
Global Street Food

Mobile Workstation
The Farm Project

nuestra conciencia al incorporar conocimientos científicos y nuevas tecnologías. Tanto en el contenido como en cuanto a la estética.

“Es decisivo el cambio de nuestra conciencia al incorporar conocimientos científicos y nuevas tecnologías.”

Sr. Dornbracht, ha mencionado usted que toma como referencia conscientemente la cocina profesional.

AD: Hemos aprendido de los cocineros profesionales lo que necesitan para optimizar los procesos al cocinar y preparar comidas. De ahí ha surgido la idea de las WATER ZONES, que también pueden variar de equipamiento según su función.

MM: Pienso también en las cocinas de calle improvisadas, pero complejas y móviles en sí mismas, de nuestro proyecto cultural “Global Street Food”. Naturalmente como actualización de diseño perfeccionado.

Sr. Meiré, Andreas Dornbracht ha indicado que la “nueva cocina” aprovecha las posibilidades que ofrece nuestra época para abordar necesidades diferentes. ¿A qué cambios concretos se refiere?

“Nuestro reloj interno, el ‘Mitotic Clock’, no nos deja descansar antes de encontrar respuestas para satisfacer el sueño más antiguo de la humanidad.”

MM: La cocina evoluciona hacia un lugar en el que se lleven a la práctica cada vez más las ideas del “Personal Care”, es decir, la combinación de “Organic Food”, “Detoxing” y “Medical Diets”. Así, posiblemente se asocian a las WATER ZONES inteligentes unidades para el cultivo personalizado de verduras, hierbas, frutas y especias, cuyo consumo ejerce efectos positivos sobre nuestros órganos y nuestro sistema nervioso. “Energy Drinks”, “Energy Bars”, “Slow Food”, “Gen Food”, “Fast Health”… vivimos en este momento las más diversas tendencias en cuanto a alimentación, basadas en la ciencia y la medicina. Se aproximan nuevas cualidades en la transformación de valores que experimenta nuestra cultura gastronómica. Nuestro reloj interno, el ‘Mitotic Clock’, no nos deja descansar

The Farm Project
Installation by Mike Meiré
Dornbracht Edges 2007

The kitchen as the stage of life
The Farm Project

antes de encontrar respuestas para satisfacer el sueño más antiguo de la humanidad: la detención del deterioro prematuro de nuestras células en general. La alimentación correcta es un factor fundamental en ese sentido. Así, la cocina podría asumir un papel incluso más importante en el futuro como plataforma de control, organización y servicio de nuestra cadena alimentaria personal.

Sr. Dornbracht, Sr. Meiré, muchas gracias por esta conversación.

The Farm Project
(serie Dornbracht Edges)

"The Farm Project" se presentó por primera vez en el Salone del Mobile 2006 de Milán. La instalación se pudo ver además durante los "Passagen" con motivo de la imm Cologne 2007, en los "skulptur projekte Münster 07" y en la "Design Miami".
Con "The Farm Project" Mike Meiré muestra la cocina como taller para los sentidos. En un recinto similar a una granja retozan corderos, cerdos, peces y conejos.
El fregadero singular de acero fino se convierte en escultura, en superficie de presentación casi casual de las griferías Dornbracht. Balas de paja, horquillas y simples cubos de lata galvanizados, emblemas llenos de significado, hacen referencia tanto al pasado como al futuro.

Global Street Food
(serie Dornbracht Edges)

"Global Street Food" se presentó por primera vez en el marco de los "Passagen" con motivo de la imm Cologne 2009. La exposición pasó seguidamente al Vitra Design Museum durante la "Art Basel".
Mike Meiré es comisario y presentador de objetos y cocinas de calle de diversas partes del mundo. Una exposición que refleja la cualidad escultural de los objetos auténticos y su identidad cultural. En este marco, la descontextualización permite un modo de observar bajo diferentes puntos de vista: ¿de qué materiales está formada una unidad de cocina de este tipo, qué origen tienen y cómo se comunican entre sí?

Mike Meiré desarrolló la serie de proyectos Dornbracht Culture Projects, de la que es comisario en la actualidad. El diseñador y artista escenificó además en este marco aportaciones propias, como "The Farm Project" y "Global Street Food".

Dornbracht
Culturing Life

EN Water. How does water influence our state of being? How should a fitting be designed so that it not only performs its function, but also conveys a sensation? We explore. We experiment. We allow ourselves to be inspired. By artists, architects, philosophers, designers ... Only then do we begin to define the details. Aesthetics. Health. Intelligence. Intimacy. In the digital age, our needs in the bathroom and kitchen as living spaces are changing. We keep asking questions, discovering new ideas and products – and consistently recultivate our lives.

Dornbracht
Culturing Life

IT Acqua. Come influisce l’acqua sul nostro benessere? Come realizzare una rubinetteria che non svolga solo la propria funzione, ma trasmetta anche una sensazione? Ridiscutiamo. Sperimentiamo. Ci lasciamo ispirare. Da artisti, architetti, filosofi, designer ... Solo dopo iniziamo ad entrare nel dettaglio. Estetica. Salute. Intelligenza. Intimità. Nell’epoca della digitalizzazione le nostre esigenze negli spazi bagno e cucina subiscono una trasformazione. Ci confrontiamo costantemente con nuove domande, idee e prodotti – e affiniamo di continuo la nostra vita.

Dornbracht
Culturing Life

ES Agua. ¿Cómo influye el agua en nuestro estado de salud? ¿Qué diseño debería tener una grifería que no solo desempeñe su función sino que además transmita una sensación? Planteamos preguntas. Experimentamos. Nos dejamos inspirar. Por artistas, arquitectos, filósofos, diseñadores... Solo entonces empezamos a precisar. Estética. Salud. Inteligencia. Intimidad. En la era de la digitalización, cambian nuestras necesidades en los ámbitos del baño y la cocina. Nos planteamos constantemente nuevas preguntas, ideas y nuevos productos, y cultivamos nuestra vida cada vez de forma distinta.

Dornbracht
Culturing Life

→ The film and further information can be found at:
Trovate il filmato e ulteriori informazioni su:
Encontrará el vídeo y más información al respecto en:
dornbracht.com

Imprint

Product Design
Sieger Design

Interface Concept and Design (eUnit Kitchen)
Dornbracht in cooperation with
Square One, Sieger Design, Meiré und Meiré

Authors
Ralf Frädtke, Michael Kröger

Photography
Filippo Bamberghi, Patti Chan, CHBP (video stills),
Thomas Popinger, Mike Meiré, Hartmut Nägele, Uwe Spoering

Concept, Creation and Editing
Meiré und Meiré, Cologne

Printing
M&E Druckhaus, Belm bei Osnabrück

EN DORNBRACHT KITCHEN is a regular publication for the kitchen living space. It provides information on competencies and products of the Dornbracht brand and sheds light on the cultural and technological background. Detailed information on our product range can be found at dornbracht.com.

IT DORNBRACHT KITCHEN è una pubblicazione regolare per l’ambiente cucina. Informa su competenze e prodotti del marchio Dornbracht e ne mette in luce i background culturali e tecnologici. Per informazioni dettagliate sulla nostra gamma di prodotti consultare il sito dornbracht.com.

ES DORNBRACHT KITCHEN es una revista de publicación periódica dedicada al espacio vital cocina. Informa sobre competencias y productos de la marca Dornbracht e ilumina sus trasfondos culturales y tecnológicos. Para obtener información detallada sobre nuestro programa de productos, visite dornbracht.com.

We reserve the right to implement model, program or technical modifications without prior notice.
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.

DORN
BRACHT

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

Dornbracht Culture Projects

Performance 1
Mark Jarecke, Dendron, Milan, 2005

Statements 002.98,
Inez van Lamsweerde and Vinoodh Matadin,
Cheap Chic, 1998

Dornbracht Edges,
Mike Meiré, The Farm Project, 2006

Statements 1,
Nick Knight, Hamburg, 1997

Statements 7
Thomas Rentmeister, Santo*,
Venice, 2003

Dornbracht Edges,
Mike Meiré, Global Street Food,
Weil am Rhein, 2009

Statements (six)
Rita Ackermann, Kissed, New York, 2001

Statements IV,
To Rococo Rot, Yves Netzhammer,
Mouse on Mars, Opiate, Berlin, 2000

Statements
Performances
Installations
Conversations
Sponsorships
Edges

Statements (six)
Mark Borthwick, New York, 2001

Dornbracht Sponsorships,
Into Me / Out of Me, curated by Klaus Biesenbach,
Berlin, New York, Rome, 2006

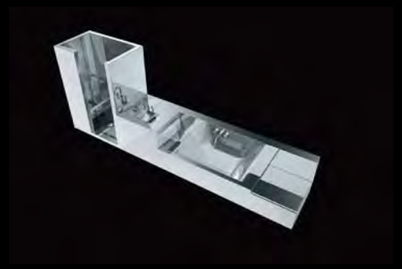
dornbracht.com/cultureprojects

Statements 7
Steven Gontarski, Monument to Doubt,
Venice, 2003

Dornbracht Edges,
Matali Crasset, Update / 3 Spaces in one,
Cologne, 2002

Performance 2
Dave Nuss, Wood on Wood, Berlin, 2006

Statements IV,
Yves Netzhammer, Berlin, 2000



Dornbracht Edges
David Adjaye, Landscape of bathing,
Cologne, 2001

Dornbracht Edges,
Noises for Ritual Architecture,
curated by Mike Meiré,
Milan, 2008

Statements 7
Marc Quinn, The Overwhelming World of Desire,
Venice, 2003

Dornbracht Americas Inc.
1700 Executive Drive South, Suite 600, Duluth, GA 30096
Phone 800-774-1181, Fax 800-899-8527
mail@dornbracht.com, dornbracht.com

Dornbracht Group
Premium Solutions for Interior Architecture

01 00 14 974 18