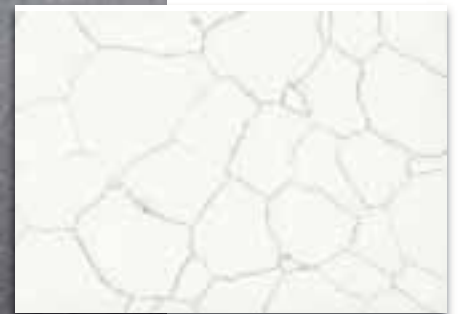




Die DRAENERT STUDIO GmbH zeigte auf der Eurocucina die CaesarStone-Oberfläche »Graffiti White« als Prototyp auf dem Poggenpohl Dining Desk. Foto: DRAENERT



# Highlights der Eurocucina 2010

*Küchen waren das zentrale Thema der Internationalen Möbelmesse vom 14. bis 19. April in Mailand. Naturstein sprach mit Ausstellern über die Bedeutung von Naturstein und Engineered Stone für die Küche. Trends sind Massivoptik, die 1 cm-Sichtkante und die Farbe Weiß.*

**A**uf dem »Salone Internazionale del Mobile« stehen abwechselnd die Themen »Küche« (Eurocucina) und Beleuchtung (Euroluce) im Mittelpunkt. Die diesjährige Eurocucina war schon am ersten Tag gut besucht, und niemand sprach von Krise! Insgesamt stellten auf der Möbelmesse 2542 Anbieter aus. An sechs Messetagen informierten sich dort insgesamt 329 563 Besucher aus der ganzen Welt. Vier Messehallen mit insgesamt 155 Ausstellern waren dem Thema Küche gewidmet, zwei weitere dem Thema Bad.

## Wenig »klassischer« Naturstein

Wie wichtig ist Naturwerkstein aus der Sicht der Küchenindustrie? Der erste Eindruck war ernüchternd. Man musste schon recht genau hinschauen, um Naturstein überhaupt aufzuspüren. Dazu muss man allerdings wissen, dass auf der Möbelmesse nur Möbelanbieter zugelassen sind, also keine Zulieferer. Auf der letzten Marmomacc in Verona hat unsere Branche vor allem minimalistisch-moderne Gestaltungslösungen mit Granit, Gabbro, aber auch Basalt, Porphy, Quarzit und Schiefer präsentiert. Deshalb hat

es uns überrascht, dass viele Küchenmöbelmacher Naturstein noch mit »klassischem« Stil assoziieren. Wenn überhaupt Naturstein ausgestellt wurde, dann meist Bianco Carrara in Kombination mit klassischen Küchenmöbeln. Zeitgenössisches Design wird hingegen mit Engineered Stone in Verbindung gebracht. Klar im Trend liegt die Farbe Weiß – in allen Abstufungen bis hin zu Cremetönen, aber hauptsächlich als reiner Weißton.

## Stein ist kein Standardmaterial

Die meisten Hersteller von Markenküchen bestücken ihre Küchen standardmäßig mit sog. Schichtmaterial. Wenn der Kunde eine Natursteinarbeitsplatte wünscht, wird er von den Küchenstudios an den örtlichen Steinmetz verwiesen. Bei Alno gibt es z. B. vier Produktlinien: die Einstiegs-



Berthold Müller  
von Alno

marke Pino, die Linien Impuls und Wellmann und die Top-Linie Alno, informierte uns Berthold Müller, Produktmanager Möbelkonzern bei der Alno AG. Bei der Linie Pino würden fast alle Küchenblöcke mit Arbeitsplatten aus Schichtstoff geliefert. »Bei der Top-Linie Alno werden ca. 70 % der Küchen mit Alno-Arbeitsplatten aus Schichtstoffen oder Buche geliefert, aber 30 % der Küchen verlassen das Werk ohne Arbeitsplatte, Tendenz steigend. Diese ca. 30 % werden über die Küchenstudios vor Ort mit so genannten Echtmaterialien – Glas, Naturstein oder Engineered Stone – bestückt«, so Berthold Müller. »Seit etwa drei oder fünf Jahren überlegen wir, ob es sinnvoll ist, diese Echtmaterialien mit in unser Lieferprogramm aufzunehmen. Bislang halten wir aber daran fest, sie über Spezialisten anzubieten – aus Preisgründen, aber auch, weil so das Aufmaß- und das Transportrisiko ausgelagert bleiben.« Das Echtmaterial mit den größten Zuwachsraten sei derzeit Glas, aber auch Naturstein und Engineered Stone würden verstärkt nachgefragt. Alno zeige auf Messen keinen Naturstein; Engineered Stone entspricht laut Berthold Müller eher dem modernen Geschmack, gerade in Kombination mit Fronten in Farbe oder mit Holzstruktur. »Bei den Arbeitsplatten liegen die Farben Weiß, Schwarz und Schiefergrau im Trend, oft als Kontrast zu farbigen oder stark gemusterten Fronten und Wangen, die oft eine Holzstruktur haben«, so Müller, »ansonsten möglichst dünne Platten mit Blende in Stärken zwischen 12 und 30 mm mit Massivoptik auf 45°. Die Stärke von 12 mm kommt vom Glas, hier sind 12 mm mit Spanplatte als Unterkonstruktion üblich.«

### Engineered Stone wird stärker nachgefragt

Die Firma Schüller geht einen anderen Weg. Mit der Systemo GmbH & Co. KG hat sie vor einigen Monaten eine Firma



Annette Schumacher von den Schüller Möbelwerken

gegründet, die den höherwertigen Bereich z. B. mit Arbeitsplatten aus »Quarzstein« (Engineered Stone) bedient. Ansonsten setzt man mit einer relativ großen Kollektion auf konventionelle Arbeitsplatten aus Schichtstoff. Naturstein wird nach Auskunft von Annette Schumacher, zuständig für Marketing und Presse, für Produktentwicklung und Messeküchen dazu gekauft, gehört also nicht zur Standardproduktion. Die Ausstellungsküchen würden zum Teil im Werk bestückt und zum Teil über den Kunden in Zusammenarbeit mit dem örtlichen Steinmetz. Arbeitsplatten aus Engineered Stone würden erst seit Anfang des Jahres in den Ausstellungen präsentiert, daher könne sie noch nicht viel dazu sagen. Die Nachfrage nach diesem Produkt sei aber deutlich steigend, daher auch die neue Firma. Welche Trends sieht Annette Schumacher? »Passleisten entfallen, Türflächen

Ioannis Fotomaras von Nobilia



werden großflächiger. Insgesamt werden die Planungen großzügiger, die Küche bekommt immer mehr Bedeutung, auch als ein Ort der Begegnung, also ein Ort, wo sich das Leben abspielt und Besuch empfangen wird. Das Wohnzimmer wird hingegen immer privater und auch kleiner.«

### Naturstein mit »weichen« Oberflächen und Holzoptik

Natursteine gehören auch bei Nobilia-Küchen nicht zum Standardprogramm, sondern können, so Ioannis Fotomaras (No-

#### COSENTINO®: SILESTONE® UND ECO (NEU!)

Laut Cosentino haben sich 17 Küchenhersteller bei der Gestaltung ihrer Ausstellungsküchen auf der Eurocucina 2010 für Silestone®-Arbeitsplatten entschieden. Hier die Namen der Aussteller mit den präsentierten Silestone®- bzw. ECO-Sorten:

- Colombini: Amazon
- Scavolini: Kensho
- Enestomeda: Blanco Zeus Extreme
- Lube Starlight: Nero (ECO von Cosentino)
- Berloni: Amazon
- Cucinesse: Blanco Zeus Extreme
- Composit: Blanco Zeus Extreme
- Del Tongo: Blanco Zeus Extreme
- Imab: Tigris Sand
- Record: Tigris Sand
- Biefbi: Negro Anubis + Blanco Zeus Extreme
- Pessina Cucine: Amazon
- Nobilia: Negro Tebas + Blanco Zeus Extreme
- Häcker: Blanco Zeus Extreme + Negro Tebas Extreme
- Poggenpohl: Blanco Zeus Extreme
- Italkitchen (US): Blanco Zeus Extreme + Unsui + Gedatsu

#### Neu: ECO by Cosentino®

Im Superstudio Più (Temporary Museum of New Design in der Via Tortona) präsentierten die brasilianischen Designerbrüder Campana im Rahmen eines messebeglei-



ECO-Präsentation durch die Campana-Brüder

tenden Designevents die neue Produktlinie ECO by Cosentino®: ECO besteht zu 75 % aus recycelten Rohstoffen wie Spiegel, Glas, Porzellan und kristallisierter Asche aus Industrieöfen, die durch ein Ökoharz mit 22 % Pflanzenöl zusammengehalten werden. Nach Auskunft von Cosentino ist Eco flecken-, kratz- und flammenresistent. Das Produkt ist in vielen Oberflächen, Farben und Standardfliesenformaten sowie als Jumboplatten lieferbar.



**Gekonnter Materialmix:** Siematic zeigte eine Kombination von Edelstahl, Holz und dem CaesarStone Mosaici Carbone. Der Retro-Terrazzolook stellte einen attraktiven Gegenpol zur High-Tec Küchenlösung dar.  
Foto: D. Drossel

**Topküchenmodell von Siematic mit einer Arbeitsplatte aus Fossil Brown**

bilia-Außendienst) nur über den Fachhandel in Verbindung mit dem örtlichen Steinmetz verkauft werden. Der Direktvertrieb wäre für die Industrie mit 2000 bis 3000 Kommissionen pro Tag zu aufwendig, so Fotomaras. Nobilia bietet als Kontrast zu den aktuellen Lackfronten in

Vanilletönen und Schwarz Holzarbeitsplatten an. In diese Richtung gehe auch der Trend im Bereich Natursteinarbeitsplatte: warme Farbtöne, keine Hochglanzpolitur sondern haptische, »weiche« Oberflächen wie z.B. gebürstet. Interessant seien Natursteine mit Holzoptik.

## Weiß, Grau-Beige und Braun

Poggenpohl zeigt u. a. eine Küche mit einer Arbeitsplatte aus dem Granit Brown Antik poliert. Nach Auskunft am Stand verkauft die Firma Arbeitsplatten aus Naturstein und Engineered Stone teilweise direkt ab Werk. Christiane Danielsmeyer, Leitung Produktmanagement, bewertet die Nachfrage nach Naturstein bei Poggenpohl mit »gleichbleibend gut«. Bei Engineered Stone sei die Tendenz durch das wachsende Angebot am Markt steigend. Wir fragten sie nach den Vorteilen der beiden Werkstoffe aus ihrer Sicht. Bei Engineered Stone seien das die Unifarben, bei Natursteinen ihre Wertigkeit als natürliches Material. Trends sind laut Christiane Danielsmeyer die Farben Weiß, Grau-Beige und Braun. Poggenpohl liefert Arbeitsplatten stets mit Pflegeanleitungen aus; diese würden nach der Montage den Endkunden übergeben.

## Siematic: Stein lebt

Viel Steindesign gibt es bei der Firma Siematic, die sich seit über zehn Jahren intensiv mit Naturstein auseinandersetzt und über eine Natursteinkollektion Stein-Design mit 28 Steinsorten verfügt. Laut Website orientierte sich das Standkonzept auf der Eurocucina am Gedanken, »wohnlich warme Eleganz mit Natürlichkeit zu kombinieren. Dunkles Holz und dunkle Farben sowie viel Grün setzen die minimalistischen Küchen ideal in Szene«, so die über das Netz verbreitete Botschaft. Katina Schmeißer, zuständig für die Pressearbeit, wies unsere Redaktion auf die als Neuheit präsentierte Fossil Brown-Arbeitsplatte mit 65 Mio. Jahre alten Ammoniteinschlüssen hin. »Das ist nur ein Beispiel für unsere besonderen

## KURZINFO

### Eurocucina Messehighlights ...

... zusammengestellt von Dieter Drossel, Trendbuchautor »Leben mit sieben Sinnen«, Ebner Verlag  
Fotos: D. Drossel



#### Trendfarbe Weiß:

Fast alle Küchenhersteller hatten die Farbe Weiß als Quarzoberfläche im Sortiment der Arbeitsplatten. Während die Masse der vorgestellten Küchen gradlinig konzipiert wurden, hoben sich einige Hersteller mit runden Formen ab.



#### Naturstein- und Quarz-Massivoptik:

Perfekte Klebetechniken lassen die Arbeitsplatten und Seitenwangen in einer Massivoptik erscheinen. Dank farblich abgestimmter Spezialkleber werden für das

Auge kaum sichtbar aus 11, 13, 20 oder 30 mm starken Rohplatten massive Erscheinungsbilder in jeder beliebigen Stärke. Die vorrangige Arbeitsplattenstärke bewegte sich bei 5 cm. Material: Anden Phyllit



#### 1 cm Sichtkante:

Voll im Arbeitsplattentrend war die 1 cm optische Sichtkante. Sowohl im Natursteinsektor mit Granit-, Travertin- oder Marmorarbeitsplatten, als auch bei den Quarzoberflächen wurde die 2 oder 3 cm starken Arbeitsplatten mit einer Unterscheidung auf eine 1 cm sichtbare Vorderkante reduziert. Bei dem abgebildeten Beispiel wurde eine 3 cm Travertin-Arbeitsplatte exakt an die Edelstahl-Arbeitsplatte angepasst, inklusive beidseitiger Reduzierung auf 1 cm. Nur wenige Hersteller haben vollflächige Aufbauflächen bei den Küchenunterschrank und können reine 1 cm Arbeitsplatten verwenden.

Steinarbeitsplatten. Zu unserem Stein-Design gehören nicht nur Granite, sondern zum Beispiel auch Schiefer«, sagte sie. Auch geflammte Oberflächen würden angeboten. »Bis vor einiger Zeit haben wir hauptsächlich Arbeitsplatten in 4 oder 8 cm Massivoptik eingesetzt«, so Katina Schmeisser. »Das hat sich jetzt geändert: Die Küchen öffnen sich mehr und mehr. Sie stellen keinen geschlossenen Raum mehr dar; dadurch ist auch die Optik etwas reduzierter geworden. Dünnere Arbeitsplatten sind jetzt gefragt, weniger die Massivoptik. Aus diesem Grund haben wir in Mailand alle vier Küchen mit Arbeitsplatten in 1 cm-Optik gezeigt. Siematic hat das Know-how, um Stein anzubieten. Entscheidend ist aber auch eine gezielte Schulung der Händler und Monteure über unsere Siematic-Akademie. Stein lebt und erfordert einen sensiblen Umgang im Verkaufsgespräch. Außerdem haben besondere Steine natürlich auch ihren Preis. Gute Beratung ist da entscheidend.«



Die türkische Gesteinsorte Grigio Smoke wurde bei L'Ottocento mit massiver Esche kombiniert.



Arbeitsplatte aus Pietra del Fosso von Varenna Cucine Fotos: A. Becker

### Natur, Natur ...

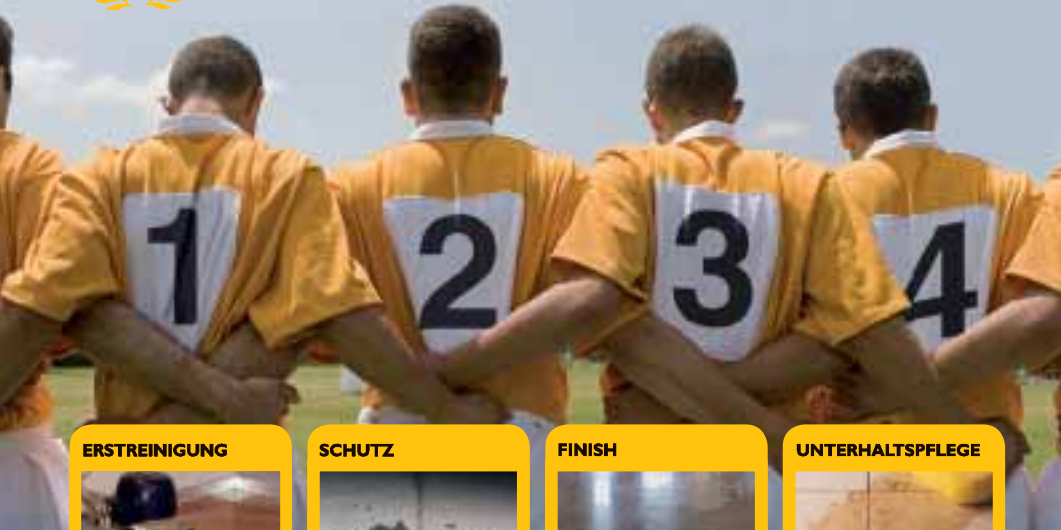
Eine »grüne« Firmenphilosophie hat der italienische Küchenhersteller L'Ottocento. Er arbeitet am liebsten mit natürlichen Materialien wie Naturwerkstein und Holz. Engineered Stone wird nur auf ausdrücklichen Kundenwunsch eingesetzt. Die Firma L'Ottocento versorgt ihre Kunden mit einem Pflegemittelpaket und rät ihnen ausdrücklich zu einer monatlichen Behandlung der Natursteinarbeitsplatten.

### Fazit

Küchenarbeitsplatten sind für den Steinmetz nach wie vor ein hochinteressantes Arbeitsfeld. Anders als die Industrie kann er Kundenwünschen flexibel entsprechen, sich als Fachmann für Naturstein und Engineered Stone profilieren und etwas für das Image von Naturstein tun. Mit diesem Werkstoff lassen sich moderne Küchen verwirklichen, und er ist nicht so teuer, wie mancher glaubt. *Alexandra Becker*



## Effiziente Flächenbehandlung durch Zusammenspiel.



ERSTREINIGUNG



SCHUTZ



FINISH



UNTERHALTSPFLEGE



Green Care ist das große Umweltschutzprojekt von Fila: Vielfältige Öko-Aktionen, die das Unternehmen auf allen Ebenen von der Herstellung bis zu den Lösungen, vom Gebrauch der Produkte bis zu ihrer Entsorgung durchführt.

### Fila-System: das Gewinnschema zur Aufwertung von Belägen.

Von führenden Fußboden- und Verkleidungsherstellern empfohlen, sind Fila-Lösungen mehr als nur einfache Produkte: Sie bieten eine komplette Behandlung, die den Flächen Schritt für Schritt immer mehr Wert verleiht und ihre natürlichen Merkmale respektiert. Von der Erstreinigung bis zur Unterhaltspflege garantiert das Fila-System effiziente, lang anhaltende Resultate.

MADE IN ITALY  
SINCE 1945

**FILA**<sup>®</sup>  
surface care products