

Die 4-Zonen-Wasserstelle

Das Konzept der Water Zones trennt räumlich und funktional wasserbezogene Prozesse in der Küche

Gemüse putzen, Obst waschen, Fisch filetieren. Oder aber Geschirr spülen, Gläser reinigen, Backbleche säubern. Je nach Arbeitsvorgang werden ganz unterschiedliche Ansprüche an die Wasserstelle einer Küche gestellt. Die Auseinandersetzung mit diesen Abläufen und den jeweiligen Anforderungen hat sieger design 2007 dazu veranlasst, das Konzept und die Produktserie der Water Zones für Dornbracht zu entwickeln.

Wenn das Bad der Ort ist, an dem wir zu uns selbst finden, dann ist die Küche der Ort, an dem Gemeinschaft wächst. Rund um das Feuer und rund um das Wasser, der zentralen Ressource unseres Lebens. An dieser Quelle lassen sich in der Küche unterschiedliche Prozesse ausdifferenzieren und beispielsweise Maßstäbe der Hygiene – in Mitteleuropa übertrifft die Qualität des Trinkwassers vielerorts die des Mineralwassers – definieren.

Der innovative Entwurf der Water Zones ermöglicht erstmals, in Privatküchen die verschiedenen wasserbezogenen Arbeitsabläufe räumlich zu trennen, wie man es aus Profiküchen kennt. Gemeinsam mit Dornbracht und externen Küchenplanern sowie professionellen Köchen diskutierte sieger design in mehreren Workshops das Anforderungsprofil für das neue Konzept. Die Wasserstelle sollte dezentralisiert und Prozesse optimiert werden. Das Ergebnis: Mit speziell konfigurierten Water Sets (Armaturen) und Water Units (Becken) legen die Water Zones separate Zonen fest: Preparing, Cooking, Cleaning und Drinking. Zahlreiche Aufgaben sind den einzelnen Stationen zugeordnet. Bei der Vor- und Zubereitung von Speisen beispielsweise ist die schonende Behandlung der Lebensmittel wesentlich. Daher ermöglicht eine spezielle Profibrause mit weichem Strahl, Obst, Gemüse und Fleisch sanft zu waschen. Beim Spülen hingegen zählt die gründliche Reinigung von Geschirr und Töpfen. Aus diesem Grund gewährt ein großer Aktionsradius, benutzte Behältnisse außerhalb des Beckens zum Einweichen zu befüllen.

„Eine funktionale wie ästhetische Bereicherung in der Küche sind die Cutting Boards aus Eichenholz oder schwarzem Kunststoff“, erläutert Designer Michael Sieger. Ihre Abmessungen sind exakt auf die Water Units abgestimmt. Durch zwei übereinanderliegende Schneidbretter wird das Becken als zusätzliche Arbeitsfläche nutzbar. Über farbige Pins, die seitlich in die Cutting Boards eingelassen werden können, ist die individuelle Kennzeichnung für unterschiedliche Verwendungszwecke möglich – Rot für Fleisch, Grün für Gemüse, Blau für Fisch, Gelb für Geflügel und Schwarz für Universalbretter, entsprechend den Farbcodes aus der Lebensmittelindustrie.

Die Water Sets und Water Units bilden zusammen eine homogene Einheit, die in ihrem spezifischen Design optimal auf die Anforderungen abgestimmt sind. „Unabhängig von ihrer jeweiligen Funktionsorientierung zeichnen sich alle Water Zones durch klare Linienbeziehungen in der Horizontalen, entlang der Arbeitsfläche, aus. Vertikal korrespondieren sie mit dem klassischen Fugenbild der Küchenmöblierung“, erklärt Benedikt Sauerland, Mitglied der Geschäftsführung bei sieger design, das übergeordnete Designkonzept. Die Wasserstellen werden harmonisch in jedes Umfeld integriert. Für Küchen, deren Grundriss eine vollständige Trennung der Arbeitsprozesse nicht zulässt, führt die Water Zone Universal ausgewählte Charakteristika von Water Zones



platzsparend zusammen. Neben der Prozessoptimierung vermittelt das Konzept jedem Kunden ein
hohes Maß an Planungssicherheit. **sieger design**

Picture and Movie Copyright: Dornbracht

Photography: Thomas Popinger

Communication Concept, Creation and Architecture for Dornbracht: Meiré und Meiré



ign



Kontakt

sieger design GmbH & Co. KG
Schloss Harkotten
48336 Sassenberg

Telefon +49 5426 9492-0
Telefax +49 5426 9492-89
info@sieger-design.com

Copyright concept & text: sieger design
Picture credit on request